Tiere furlane
terra friulana

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Dicembre 2010
Anno 2 Numero 4
ISSN 2036-8283

7

In copertina: *Fuoco epifanico*; fotografia di Ulderica Da Pozzo.
Qui sotto: San Leonardo in Bellazoia, Magredis di Povoletto.

Disegno di Fred Pittino, 1947.

Originalità e identità

L'aggettivo "tipico", riferito a prodotti alimentari e artigianali è da tempo abusato, tanto che è da ritenersi banale e privato dell'originario valore semantico.
Per quanto concerne i prodotti "tipici", cioè caratteristici di una regione, e a noi stanno a cuore quelli del Friuli, vorremmo che subentrassero i concetti di "originalità" e di "identità".
La "originalità" sottende almeno due significati:
a. il prodotto è di un determinato luogo e di nessun'altro. Il prosciutto di San Daniele si fa solo nell'ambito di quel comune e non si può fare neppure nelle finitime Fagagna e Ragogna.
b. il prodotto è "originale" non solo perchè è "originario" di un luogo, ma perchè si porta appresso il luogo medesimo che è fatto di clima e terra, fattori che influenzano i foraggi e le uve, e di uomini che hanno influenza su tutta la filiera (questione di storia, cultura, carattere dei singoli, abitudini della collettività, ecc.). Il formaggio Montasio non è il Parmigiano (boni entrambi), ma dirò di più: il formaggio latteria di Borgo Riolo di Fagagna è solo di Borgo Riolo; è simile, ma non uguale, al latteria di Borgo Paludo, sempre a Fagagna, che è prodotto ad un tiro di schioppo. Non vogliamo assolutamente dire che uno è superiore all'altro, lungi da noi, vogliamo sottolineare che sono diversi pur avendo i natali nel medesimo paese.
Da ciò scaturisce che i prodotti "originali" sono inimitabili, sia perchè un luogo (col suo clima e con la sua gente) non può essere replicato, sia perchè il relativo prodotto ha tante e tali caratteristiche "uniche" che anche un Nobel per la biochimica farebbe fatica ad isolare. Senza contare che non è la somma delle singole componenti chimiche che fa il tutto.
I prodotti "originali" sono "identificabili" non solo da analisi chimiche fini, e alla portata di pochi laboratori, ma soprattutto dal naso e dal palato, quindi con quella che si chiama oggi "analisi sensoriale". Questa è alla portata di tutti e non costa niente.
Qualcuno dice che il consumatore va "educato". Vero. Ma nel suo interesse. Se, poi, questo interesse collima con quello di chi produce, tanto meglio.
Noi dobbiamo puntare sui prodotti che non sono replicabili e che sono identificabili con i nostri sensi. Un formaggio di caratteristiche poco spiccate, scialbo anche se non cattivo, può essere fatto ovunque con criteri industriali. Ma, buon Dio, non sarà mica difficile scegliere tra un formaggio anonimo fatto col latte in polvere ricostituito e un latteria di Brazzacco (tanto per non citare solo Fagagna)?
Sfidiamo chiunque a fare, in Cina o in Argentina, in Macedonia o in Franconia, il latteria di Borgo Riolo.
Io credo che la maggior parte dei consumatori possa permettersi dei prodotti "quotidiani" come il formaggio latteria. Sono prodotti buoni, "sicuri" e aiutano l'economia locale che è un bene di tutti.
Non ci è difficile notare, però, come molti consumatori, anche benestanti, siano visibilmente disinteressati a ciò che mangiano, privilegiando sempre la scala inferiore dei prezzi per dedicarsi, con edonismo sfrenato, a *gadget* di nessuna utilità pratica o a beni ostentati, spesso volgarmente, come *status symbol* di *parvenu*.
Il lettore perdonerà questi forestierismi.
Un po' meno semplice è tentare di rendere con le parole il concetto di identità applicato ai prodotti della terra. È più facile da intuire che da spiegare. Comunque ci proveremo.
Nel Settecento i simboli del Friuli, cioè i due elementi che lo contraddistinguevano rispetto ad altre regioni, erano il Picolit e il Refosco. Oggi un *gourmet* parigino vi citerebbe il prosciutto di San Daniele e abbiamo sentito degli Americani parlare del Tocai come vino tipico del Friuli (le recenti diatribe, in questo, ci hanno giovato; forse più che al Tokaj di Tokaj).
Una cosa è certa: molti mercati apprezzano il prodotto che è portatore di una cultura. Il vino francese ha spopolato perchè dietro aveva una storia. Il nostro non ce l'ha? Certo che ce l'ha, ma dobbiamo imparare a farla valere. E per farla valere la dobbiamo conoscere. È perfettamente inutile dire ad un acquirente colto "qui c'è la storia del Friuli" se non sappiamo che

La signora Nicolina *Nini* Romanin di *Sighiet* / Sigilletto prepara i *zalìns*, prodotti con la ricotta, che prendono il colore giallo, da cui il nome, dopo che sono stati messi ad *infumulâ*.

cosa ha scritto Antonio Zanon, chi era Fabio Asquini e quali erano le idee di Gabriele Luigi Pecile. Non basta sapere che in Friuli ci sono stati gli antichi Romani.
Un prodotto va veicolato con la propaganda del buono, sano, caratteristico, tipico (e, fin qui, ci arrivano ormai tutti) ma, con esso, va venduta la propria storia e la propria cultura. Che è anche la lingua. Il sommo Dante riconosceva i *furlani* (all'epoca si diceva così) dalla loro favella, dal *ce fastu?* che sentiva sulle loro bocche.
Se entrate nella pizzeria "al Vesuvio", che tutti dicono essere ottima, e il pizzaiolo vi saluta con l'accento piemontese (*cerea*, *nè*), bè, la pizza sarà sempre buona, ma non è proprio quello che vi aspettavate.
Se entrate in una prosciutteria di San Daniele è chiaro che avete voglia di discutere col prosciuttaio delle sue tecniche di produzione, ma volete soprattutto sentirlo parlare in sandanielese, visto che la cittadina collinare è detta *la Siene dal Friûl* (fa parte del "pacchetto" che vi aspettate e dovrebbe far parte del "pacchetto" che vi viene venduto). Se vi parla cargnello, o bisiaco (senza avere nulla, ben s'intende, contro la Carnia o la Bisiacheria) il sapore del prosciutto, pur sempre buono, non è il medesimo. Lo stesso se in Carnia vi spiegano l'affumicatura della *purcine* in italiano; sarebbe semplicemente irritante.
Ecco, il prodotto friulano (Dante avrebbe detto *furlano*), per sfidare le insidie della globalizzazione, dovrà essere *furlano*. Cioè portatore di una storia e di una cultura, anche linguistica, uniche.
È vero che ogni popolo ha una cultura (non sempre una lingua propria) ma, come si suol dire, *ognun bale cun sô agne*.
Chi acquista il prodotto furlano avrà non solo bontà e salubrità (ormai *conditio sine qua non*), ma anche originalità e soprattutto identità.
Il tale prodotto *identifica* il Friuli, cioè quel posto dove ci sono il Tagliamento, il Tiepolo, le splendide colline moreniche e le *grave*, il posto che ha dato i natali a Rubbia, il posto dove la gente dice *ce fastu?*, dove la gente ha il carattere un po' chiuso ed è parca di parole, dove la parola "ricostruzione" è dimenticata perchè abbiamo ricostruito.
Insomma se acquisto una mela cargnella non acquisto solo sapore, profumo, vitamine e antiossidanti, acquisto un pezzo della Carnia, della sua storia, della sua cultura, della sua lingua.
Naturalmente ogni sforzo va fatto per far conoscere il Friuli al di fuori del Friuli e per far apprezzare il Friuli ai furlani. Questa rivista va in tale senso. In essa vi sono articoli *par furlan* perchè ciò può far capire la nostra identità a un Toscano o a un Romano. A qualcuno potrà dare fastidio: non si può pretendere che tutti apprezzino la pitina, la brovada o il *formai salât*. Così non si può pretendere che tutti capiscano il carattere apparentemente chiuso dei furlani. Ma vi sono tanti che capiscono, che apprezzano sia i nostri prodotti che la nostra gente, e rimarrebbero delusi da un *formai salât* che assomiglia ad una Crescenza, o da una rivista fatta in Friuli dove non appare nulla nella lingua del posto.
A ognuno il suo: il Roquefort è buono col Sauternes, il Vin Santo con il Gorgonzola vecchia maniera, ma un latteria 13 mesi è straordinario con un Verduzzo che non sappia di Vin Santo.
Sentiamo da più parti le accuse di "chiusura", di "localismo" e anche peggio.
Difendere l'economia locale, il Verduzzo e il latteria 13 mesi, la lingua materna e la nostra cultura è compito di un assessore; se qualcuno ritiene che ciò sia disdicevole, e che la nostra sia pubblicità ingannevole, gli lasciamo volentieri l'incombenza di propagandare la mozzarella che viene dall'Argentina, o dalla Germania dove pare acquisti un bel colore azzurro, alla faccia di tutti i controlli.

Miquel Villà, *La cuina*, 1965. Si vede la preparazione dell'*allioli*, uno degli emblemi della cucina catalana.

I nostri esperti orticoli ci dicono che è già sul mercato il radicchio di Treviso (quello bello lungo affusolato) proveniente dalla Cina, dove vi sono due regioni che si vanno specializzando nella sua produzione. Come uscirne? Solo col consumatore tanto accorto da capire le differenze organolettiche e disposto a pagare un soldo in più per quello "originale", quello fatto da gente che parla trevisano, quello "identitario".
In un recente viaggio in Catalogna, che si trova in Spagna, abbiamo potuto appurare che tutti vi parlano Catalano, anche gli Andalusi ivi presenti (come se i Siciliani del Friuli parlassero Friulano) e il Catalano è la lingua della scuola, università compresa. Ciò non impedisce ai Catalani di imparare lo Spagnolo o l'Inglese. Abbiamo notato soprattutto che i prodotti catalani parlano Catalano perchè il legame col loro territorio è culturale, forse ancor prima che pedoclimatico.
Noi abbiamo la fortuna di prodotti impareggiabili, già noti come "friulani" e il Friuli gode di una buona immagine. Rafforziamola.

L'assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali
Claudio Violino

Tiere furlane *terra friulana*

Tiere furlane
Rivista di Cultura del Territorio

Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009

Regione Autonoma Friuli - Venezia Giulia
Direzione centrale Risorse rurali,
agroalimentari e forestali

Dicembre 2010 - anno 2 - numero 4
tiere.furlane@regione.fvg.it

Direttore responsabile:
Christian Romanini
(christian.romanini@regione.fvg.it)

Comitato di redazione:
Gabriella Bucco, Mauro Pascolini,
Christian Romanini, Angelo Vianello,
Pietro Zandigiacomo

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:
- Gabriella Bucco
  (gabucco@fastweb.it)
- Costantino Cattivello
  (costantino.cattivello@ersa.fvg.it)
- Enos Costantini
  (enos.costantini@gmail.com)
- Sandro Menegon
  (sandro.menegon@ersa.fvg.it)
- Marlino Peresson
- Christine Pascolo
- Gianni Pistrini
  (pistrinig@comune.trieste.it)
- Maria Cristina Pugnetti
  (maccris@libero.it)
- Maurizio Puntin
- Carli Pup
- Piera Rizzolatti
  (piera.rizzolatti@uniud.it)
- Fabio Stergulc
  (fabster@libero.it)
- Elia Tomai
  (etomai@libero.it)
- Angelo Vianello
  (angelo.vianello@uniud.it)
- Claudio Violino
  (claudio.violino@regione.fvg.it)

Referenze fotografiche:
Quando non diversamente indicato le fotografie
sono dell'autore dell'articolo.
Tarcisio Baldassi: p. 15
Iris Bernardinelli: p. 98
Attilio Brisighelli: p. 27
Diego Cinello: pp. 2, 6
Enos Costantini: risvolti di copertina, pp. 7, 39,
43, 44d, 46, 48, 49, 50a, 51a, 62, 64, 70, 72, 86,
87, 107, 109, 110, 111
Ulderica Da Pozzo: copertina
Claudio Mattaloni: pp. 67, 68, 69
Luigi Monaci: p. 38
Pietro Piussi: p. 95
Fototeca Civici Musei di Udine pp. 45, 51
Archivio Illy: pp. 77, 78, 79, 80, 81, 85
Archivio Elia Tomai: pp. 17, 18, 19, 20, 21, 23,
24, 25

Ricerche iconografiche:
Gabriella Bucco, Enos Costantini, Angelo
Vianello, Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza"

Si ringrazia per la collaborazione il
Centro regionale di Catalogazione e Restauro
di Passariano e in particolare la
dott.ssa Franca Merluzzi.

Progetto grafico e stampa:
Litostil, Fagagna (Ud)

INDICE

*Si purcite a Feagne,
Borc di Piç,
prins agns Otante.*

Sandro MENEGON

A son plui dîs che luianiis...

Dall'incremento dell'allevamento suino famigliare al *cjôt vueit* (1800-1900)

A son plui dîs che luiàniis, questo detto popolare, indubbiamente, sta ad indicare che l'allevamento famigliare dei suini "allo scopo di procurarsi una certa quantità di ottimo cibo serbevole e un buon condimento" (Pirona, 1869), non riusciva a soddisfare il fabbisogno reale di carne e di grassi della famiglia stessa.
Le carni suine, come del resto tutti i componenti della dieta, venivano razionate scrupolosamente: *la bravùra no era cjatà un pissul musèt ogni dì, ma rivà a divididilu in disivòt fetis!* (Salvador, 2000). Di fatto, però, non si riusciva a coprire il periodo di consumo tra una macellazione e l'altra. Inoltre, a causa delle difficoltà di conservazione, quando i prodotti incominciavano ad irrancidire, *par no strassâ*, le razioni diventavano improvvisamente più abbondanti.

I (pochi) grassi alimentari
"Nonostante che il Friuli, per le sue caratteristiche geografiche, sia ancora pienamente rinchiuso nel Mediterraneo braudeliano, e che l'ulivo non vi fosse ignoto, [...] È in ogni modo dentro l'area del vino, dentro l'area della birra, ma specialmente dentro l'area del burro e del grasso di maiale, lo strutto, che in friulano vien detto *saìn*" (Maniacco, 1997). Il burro, considerato il migliore dei grassi animali e di conseguenza ☛

Chi l'avrebbe mai detto? Il suino che va attualmente per la maggiore in Italia e in Friuli è il *Large White* di origine inglese. Proprio tutto inglese? Come quasi sempre succede con gli animali allevati e le piante coltivate la purezza genetica è un non senso, e l'unicità di origine geografica una pura chimera. Tanto per la cronaca: il Large White è il frutto di incroci praticati nel Settecento tra scrofe della contea di York (da qui il nome di *Yorkshire*) e verri importati dall'Oriente, soprattutto cinesi e siamesi.

☞ molto richiesto sul mercato, veniva spesso destinato alla vendita o al baratto e rimpiazzato dal lardo e dallo strutto. L'olio, usato con estrema parsimonia, serviva quasi esclusivamente come condimento per le verdure. Lardo e strutto, quando irranciditi, passavano per il truogolo, entrando nella dieta del nuovo inquilino del *cjôt*.

Canzoni e proverbi

Jo, s'i ves di maridâmi, A Pozzales no starès: Lôr a cuinzin la bruade Quatri voltes cun t'un ues (Pirona, Carletti, Corgnali 1935, 1241). Anche questa parte di villotta – alla quale si può adattare qualsiasi toponimo per indicare l'indigenza della altrui comunità – sta comunque ad indicare con quanta parsimonia si utilizzassero i prodotti della macellazione suina. E ancora: "Dicono che ad Artegna una zampa di maiale di ragion del comune si dà a prestito un giorno per famiglia per condir la *broade*, cominciando dal parroco e terminando col *muini*, che per ultimo ha il diritto di rosicchiare la carne ancora aderente all'osso" (ibidem).

"*Sant'Andree, il purcit su la bree* […] il grande contenitore di grasso e carne, il maiale, il vero vitello d'oro della fame contadina, verrà ucciso in un colorato tripudio di rumori, grida e stridori e chiunque vi abbia partecipato da piccolo non lo dimenticherà mai e lo passerà, con tutte le innovazioni che si vogliano, all'immaginario collettivo" (Maniacco, 1997).

Dal purcìt no si bute vie nuie.

Ad onor del vero anche delle altre specie animali allevate l'utilizzo era quasi totale, basti pensare alle corna, alle pelli, alle penne e alle piume, alle interiora e alle ossa prima *raspate* dai commensali, poi ulteriormente ripassate dagli animali del pollaio e infine ammassate in attesa del passaggio dal *peçotâr*. L'utilizzo o il riciclaggio di prodotti vegetali o animali che fornivano materia prima all'industria, forse potrebbero essere argomento di relativi articoli e ripensamenti in un contesto di emergenza rifiuti.

Di buine bocje e di biele vignude

Di tutte le specie allevate per la produzione della carne, quella suina occupava un posto di rilievo.

La voracità dei suini, l'alto indice di conversione degli alimenti, l'elevata resa al macello, il forte accumulo di grasso sottocutaneo e peri-viscerale, avevano indotto gli allevatori a curare molto l'alimentazione dei maiali. Nel tempo si andarono somministrando loro razioni sempre meno voluminose e più nutrienti per esaltare, appunto, la loro propensione alla produzione di carne e di grasso.

Per un allevamento razionale dei suini, quindi, "razioni poco voluminose e molto nutrienti", che entravano però in competizione con le razioni alimentari umane. Specie le popolazioni

delle zone montane e pedemontane, costrette ad approvvigionarsi dei cereali per il proprio sostentamento in pianura, e a confrontarsi con le altre insufficienti produzioni dei pochi arativi locali, dovevano limitare notevolmente l'allevamento suino. "Pochi sono attualmente i majali nella Carnia. Più se ne allevavano in altri tempi, quando le granaglie erano a minor prezzo, e prosperavano le patate" (Lupieri, 1858).

Anche in pianura le classi meno abbienti, che avevano la polenta come base della loro alimentazione, non potevano permettersi l'allevamento del maiale. Infatti mediche e trifogli, quando entravano nella rotazione dei loro campi, erano appannaggio dei bovini, i pochi scarti del granaio e dell'orto dovevano dividerli con gli avicoli e *lis lavaduris* "raccogliticcio d'ogni rimasuglio di cibi, con acqua di lavatura, che si dà ai maiali nel truogolo" (Pirona, Carletti, Corgnali, 1935), erano ben poca cosa.

Statistiche ottocentesche

L'allevamento suino non era quindi "un affare di speculazione commerciale [...] Solo i mugnai ne allevano per venderli grassi" (Pirona, 1869), dato che disponevano di una discreta quantità di grani e farine con le quale veniva pagata la macinazione.

La Statistica pastorale del 1868, pur sottostimando il numero di suini presenti in Provincia di Udine – macellati anticipatamente prima dell'entrata in vigore di una tassa sui maiali –, conferma quanto sopra. Nella Zona Alpina e Prealpina vennero censiti 4.908 ☛

Sant'Andree: il purcìt su la bree

Ogni an di cheste stagjon
i purcits ai trime di sante resòn
parceche ai nâsin ch'al rive il moment
ch'a torne la strage dai puars inocents.

Biâts anemâi ur va la braghesse
come cuant ch'a rivave la "esse esse"
un vuic tune strade, un vuic tune gosse
passe il terôr par ogni cjamosse.

Fissade la date dal funerâl
rivave il becjâr cun tant di grimâl
e par començâ al faseve il prin sagjo
bevint un biel bussul par fâsi coragjo.

Cun pôcs manigoldos cjapave il purcit
pas talpes, pa code; i leave il music
la siore di cjase, sierave il porton
disint: "biade bestie, al ere tant bon ..."

Chei doi, trei minûts, cui podial mai dî
las penas d'infier ch'ai fasevin patî ...
E cuant finalmenti al ere spirât
disevin (judeos! ...) ce trist ch'al è stât.

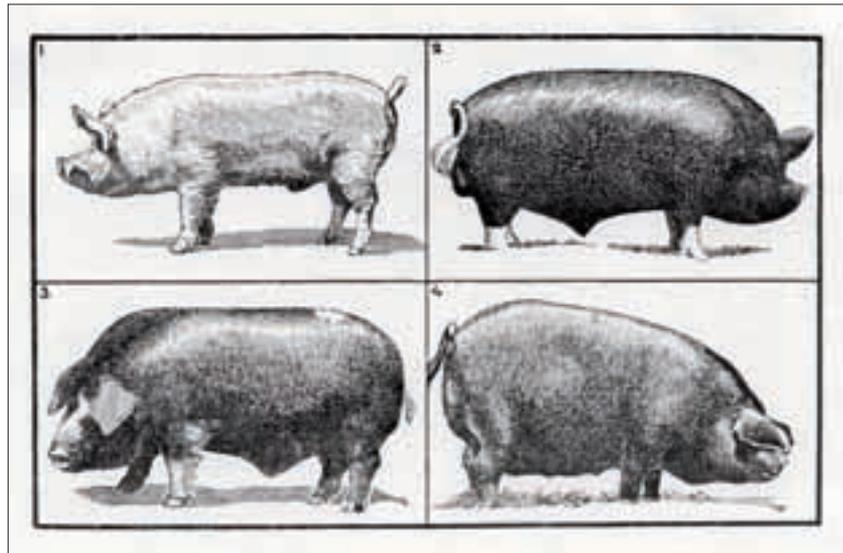
Cui peste las crodias cui svuesse il sparsut
in trei, cuatri oras l'è cuasi pront dut
la parone di cjase (il dolôr l'è passât)
parecje un bon tocj cul brubrusât.

Voi, dut l'è moderno parfin il copâ ...
in nessun lûc a si sint vuicâ
si po encje meti il purcìt su la bree
e no paiant dassi, fâ fieste in famee.

(Ernesto Clocchiatti, *Lunari dal Circul culturâl "La Dalbide"*, Cercivento, 1988)

Pubblicità tratta dalla *Guida Paternolli 1914 amministrativa e commerciale per la principesca Contea di Gorizia e Gradisca*, Stabilimento tipografico Giovanni Paternolli, Gorizia. Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza".

Polenta mia […] *Mattina, latte e polenta; mezzogiorno, minestra e polenta; la sera, radicchio, "argelut", e ancora polenta. E, anzi, nei giorni duri, di magra, io ricordo mio padre che tagliava due fette dalla piccola montagna d'oro e me ne metteva una per mano e mi dice: "Ecco, una la chiamerai polenta e l'altra formaggio". E io che ci credevo; e addentavo ora da una mano ora dall'altra, fingendo di mangiare polenta e formaggio.* (Turoldo, 2001).

In questa tavola di inizio Novecento vediamo due razze italiane "autoctone", certamente molto rustiche ed adattate all'ambiente in cui vivevano. La Romagnola (a sinistra) e la Cinta senese (a destra) come sono qui tratteggiate possono essere lo specchio della nostra vecchia razza friulana quando era in "purezza". Le virgolette sono d'obbligo perchè le razze pure non sono mai esistite (lo stesso concetto è un *non sense*), sono esistite popolazioni selezionate dall'uomo in funzione delle condizioni di allevamento.

Razze suine straniere allevate in Italia nei primi decenni del Novecento. Tutte hanno avuto un "passato" pure nella nostra Regione. 1. verro Yorkshire; 2. verro Berkshire; 3. verro Poland China; 4. scrofa Large Black.
Gli Inglesi, per formare la razza Berkshire, si sono ampiamente avvalsi della razza italiana Casertana: il mondo è sempre stato piccolo, anche per i maiali.

☞ capi, di cui 213 scrofe e 19 verri, contro i 24.412 della Pianura con 2.104 scrofe e 44 verri. In Valcellina mancavano i riproduttori e il numero dei capi totali era molto esiguo, soltanto 27.
Nella Valcanale (*Kanalthal*) il numero dei suini era considerevole rispetto alle aree montane della Provincia di Udine. Questo è probabilmente riconducibile a un relativo benessere dato dallo sfruttamento economico delle consistenti aree boschive e a un territorio caratterizzato da fondovalle relativamente ampi, da terreni discretamente fertili e da una presenza abbastanza consistente di buoi, fattori che determinavano una maggior diffusione degli aratori. Nel dicembre del 1880 in quest'area si contavano 638 capi allevati da 293 proprietari. Nel limitrofo, ma indubbiamente meno fertile Canal del Ferro, in base al censimento del febbraio 1881, erano presenti 42 suini su 31 proprietari. Il confronto si può considerare attendibile, poiché, in entrambi i casi, i dati erano stati rilevati più o meno nello stesso periodo, quando una buona parte degli animali era già stata macellata e non si era ancora provveduto all'acquisto dei suinetti da ingrassare.
Nella Principesca Contea di Gorizia e Gradisca, "regione meridionale, privilegiata dal punto di vista climatico rispetto al resto dell'Impero, che riforniva di primizie" (Del Zan, 1995), l'allevamento suino ricopriva un certo interesse. Il Censimento austriaco del 1910 riporta infatti la presenza sul territorio, molto meno esteso della Provincia

di Udine, di 54.231 capi, di cui 7.383 nella “Regione alpina”, 29.027 nella “Regione media o collinare” e 17.821 nella “Regione piana”, rilevando un numero considerevole di riproduttori (5.406 scrofe e 983 verri).
Nel territorio di Trieste, alla fine dell’Ottocento, erano 1.141 i capi allevati nei distretti urbani, mentre si riducevano a 422 quelli allevati nei distretti rurali.

Nel Novecento

Ospedali, manicomi, convitti, comunità religiose, caserme, dislocati generalmente nei più grossi centri urbani, avevano a disposizione una considerevole quantità di *lavaduris* che permetteva loro di gestire, generalmente in proprio, la porcilaia. Questo era uno dei ricordi del seminario di don Antonio Bellina: *Par daûr a erin i cjôts dai purcits, là che al regnave Gusto. Nô ju sintivin a rugnâ e o vevin dirit ai musets e ai sanganei, oltri naturalmentri a la puce. Il rest, ven a stâi dut il bon, ur leve ai moderatôrs e professôrs* (Beline, 1999).
Il Censimento del 1908 evidenziava per la Provincia di Udine un discreto incremento dei suini all’ingrasso e dei riproduttori (61.096 capi).
Tutte le iniziative per un miglioramento zootecnico, intraprese tra Ottocento e Novecento, vennero vanificate dalla Grande Guerra.
Bovini, ovini ed equini furono requisiti in maniera *razionale* e *documentata* dagli Eserciti italiano e austriaco. Gli animali di bassa corte furono invece preda degli affamati soldati dell’Esercito invasore, che certamente prima approfittarono degli animali dei profughi, che avevano lasciato pollai e porcili incustoditi, per poi passare a quelli dei proprietari rimasti.
Nel periodo post bellico, come per le altre specie allevate, anche per la ricostruzione del patrimonio suinicolo, si provvide all’importazione di numerosi capi, provenienti generalmente dall’Italia centrale.
Il Censimento del 1930 rilevava un discreto incremento sia dei suini all’ingrasso che dei riproduttori. In Provincia di Udine (69.845 capi), l’aumento era anche dovuto all’annessione della Valcanale e di alcuni comuni della Principesca Contea di Gorizia e Gradisca. Analoga la situazione della Provincia di Trieste (10.483 capi) con l’annessione del Sesanese, del Postumiese e di alcuni comuni del basso Goriziano.
Il decremento in Provincia di Gorizia (26.346 capi) era evidentemente da collegarsi al ridimensionamento del territorio della Provincia stessa.
Le migliorate condizione dell’allevamento bovino e la discreta produzione lattea delle vacche consentirono la diffusione delle latterie, facendo entrare nella dieta dei suini il siero.

Il bun economic

Guerra e… fame. Il secondo conflitto mondiale, come tutte le guerre, causò una pesante carenza di alimenti e, conseguentemente, l’allevamento suino subì una contrazione.
La ricostruzione e lo sviluppo economico, nel secondo dopoguerra, si può misurare anche attraverso l’aumento dei consumi alimentari pro capite. *Tal sens* ☛

In questo disegno dell’architetto triestino-tricesimano Arduino Berlam vediamo l’evoluzione del cranio, che egli chiama “degenerazione”, dal cinghiale al suino selezionato in Inghilterra nell’Ottocento che sarebbe divenuto il fondamento della suinicoltura moderna.

☞ *che se tal 1952, a vuere dibot apene finide, si mangjave tun mût, dal 1965, in plen bun economic, si mangjave in tun âtri* (Beline, 1999).
La cucina tradizionale, basata principalmente sul consumo degli alimenti prodotti a livello famigliare e sul baratto di quelli in eccesso, si apriva al mercato.
Le razioni alimentari finalmente aumentarono e si diversificarono.
La quotidiana polenta – *la base* – venne gradualmente sostituita con la quotidiana pastasciutta.
Le generazioni nate durante e immediatamente dopo il secondo conflitto mondiale, durante il soggiorno nelle colonie estive, cominciarono ad assaporare gusti diversi: la marmellata, i gianduiotti (con le figurine) e, ahimè, il formaggio giallo. *Merinde mericane. Par un trê agns e à regnât la mode di un formadi zâl che al saveve di puce di pîs. Un infet* (Beline, 1999).
Comunque sempre accompagnati dal pane o dalle gallette di chissà quale esercito alleato.
Ce che nol fâs mâl al ingrasse, dice il popolare adagio. Ad onor del vero, forse sarebbe bene non sindacare sulla salubrità e la genuinità degli alimenti di quel periodo.
La *Nutella* sostituì l'agognato pane e burro e, più tardi, le "merendine" sostituirono il pane e formaggio o il pane e salame.
I grassi animali – burro, lardo e strutto – vennero demonizzati e prese il sopravvento il consumo degli oli di semi prima – colza, ravizzone, arachide, girasole, vinaccioli, ecc. – e poi progressivamente quello di oliva.
La cucina tradizionale, povera, ripetitiva, legata alla qualità e quantità delle produzioni stagionali e alla conservabilità delle stesse, cambiava radicalmente e anche le ricette tipiche vennero, e vengono, modificate dall'uso di ingredienti sconosciuti in passato.
Ce fasìno di gustâ e *ce fasìno di cene*: il poter scegliere quotidianamente il cibo sta indubbiamente a significare un relativo benessere, l'essere cioè se non proprio *plens*, senz'altro *passûts* e in alcuni casi *masse passûts*.
Oggi *lis lavaduris*, o meglio i residui alimentari, potrebbero riempire il *laip* con una razione abbondante e, essendo molto differenziati, quasi completa.
La ristrutturazione delle vecchie case rurali, l'inserimento dei servizi igienici all'interno dei fabbricati (motivazione indubbiamente più che giustificabile), sacrificò in molti casi la cantina o la dispensa, le cui funzioni vennero sostituite in parte dal frigorifero e dal freezer.
La diffusione degli elettrodomestici cambiò sostanzialmente il sistema della vita e le tipologie abitative, che non necessitavano più di locali e spazi di un tempo (*lòbie*, *lissiàrie*, ecc.)
La meccanizzazione e le nuove tecniche agronomiche, pur aumentando la produttività dei campi, richiedevano meno forza lavoro che si riversò nell'industria post bellica nazionale ed estera. La possibilità di lavoro anche per molte donne, o solo il desiderio di una vita migliore rispetto al passato, portò all'esodo dalla campagna, soprattutto dalle zone marginali, di famiglie complete.
Il nostro Paese, da prevalentemente agricolo, diventò una

Immagine tratta da *Il Campagnuolo friulano - Libro di lettura ad uso delle scuole rurali e delle scuole elementari di campagna*, quarta edizione, Udine, 1922. I suini qui rappresentati non hanno i caratteri del maiale friulano, bensì quelli delle razze inglesi che già al principiare del Novecento lo avevano in parte sostituito.

nazione prettamente industriale, riducendo di molto la popolazione addetta al settore primario. L'industrializzazione, il conseguente inurbamento, le famiglie meno numerose, i lavori meno pesanti e più redditizi, le nuove norme igieniche, le diverse esigenze alimentari, portarono inesorabilmente ad avere *vueits* i pochi *cjôts* rimasti.
In considerazione però dell'aumentato consumo di carne fresca, anche di maiale, e della grande richiesta di cosce dai prosciuttifici locali, cominciò ad affermarsi l'allevamento intensivo, che portò ad un aumento dei capi allevati in Regione - 155.784 nel 1982 -, concentrandoli in pochi grandi allevamenti.

Una sorridente signora di Cassacco con una *purcite* di cui può ben essere orgogliosa. Dal colore dei suinetti si può dedurre che il padre non aveva il mantello chiaro. La foto è emblematica di come la mescolanza genetica fosse ancor palpabile negli anni Sessanta del Novecento. La foto è tratta da Giorgio Baiutti, *Cjassà: Un secul di storie par imagjinis*, Comune di Cassacco, s.i.

Popolazioni, razze, incroci e ibridi

I suini allevati allo stato brado dovevano essere rustici e con caratteristiche ideali per pascolare nei boschi: arti robusti, orecchie grandi e pendenti per riparare gli occhi, grugno robusto per poter grufolare con facilità e pelle scura ricoperta da setole lunghe e resistenti, ossia molto simili ai cinghiali. In base al concetto che la *terra simile a se l'abitator produce*, l'ambiente in cui venivano allevati li differenziava andando a formare diverse popolazioni.
Il miglioramento delle forme di allevamento e di alimentazione permisero di allevare animali più produttivi. Attraverso l'incrocio e la selezione si andarono a diversificare così diverse razze, cioè popolazioni con determinate caratteristiche trasmissibili alle generazioni successive.
Verso la metà dell'Ottocento, nell'Alta Carnia si ingrassavano suini provenienti dalla Carinzia, con setole grigie o rossastre, mentre nel resto del territorio era allevata la razza indigena a setole lunghe e nere. Animali che dalla descrizione delle caratteristiche somatiche e dalle immagini si possono ritenere idonei ad un allevamento molto primordiale.
Ma qualcosa stava cambiando. "La rivoluzione agraria, che ha segnato l'avvento dell'agricoltura contemporanea in Europa, fu caratterizzata da due fenomeni: la scomparsa progressiva delle servitù collettive, […] e la diffusione delle innovazioni tecnologiche. […] Il 1800 fu caratterizzato da una veloce accelerazione della fase tecnologica: l'empirismo venne via via sostituito dal metodo scientifico, alimentato ininterrottamente dalle nuove scoperte nelle discipline fondamentali – chimica e biologia soprattutto. […] Sorsero, cinghia di trasmissione tra scienza e tecnologia, le prime stazioni sperimentali" (Del Zan, 1995).
In questo clima nacquero, anche in Friuli, italiano ed austriaco, delle istituzioni che favorirono la modernizzazione dell'ambiente rurale friulano:

- l'Associazione Agraria Friulana, 1855;
- la Cattedra Ambulante per la Provincia di Udine, 1869;
- la Stazione Chimico Agraria di Udine, 1870;
- il Servizio veterinario e zootecnico della Provincia di Udine, 1870; la Commissione per il miglioramento bovino;
- le latterie turnarie ambulanti, inizi Ottocento – Osoppo; le latterie sociali, 1881 – Collina ☛

Immagine tratta dal periodico *L'Amico del Contadino*, n. 1 del 1923.

di Forni Avoltri, e le latterie turnarie e patronali;
- la Scuola Agraria di Pozzuolo, 1885;
- le Società di mutua Assicurazione del Bestiame bovino;
- i Comizi Agrari;
- i Circoli Agrari;
- la Società Agraria di Gorizia,1765;
- l'Istituto Sperimentale di Gorizia, 1869;
- la Società Agraria di Trieste, 1857.

Queste istituzioni, e le persone che le promossero, permisero una svolta nella secolare arretratezza del mondo rurale.
Al fine di migliorare la popolazione suina locale, già a metà Ottocento, vennero importati riproduttori dall'estero. Riproduttori Anglo-cinesi, dalla principessa Bacciocchi a Villa Vicentina e un verro di razza inglese New-Leicester o Piccolo Yorkshire, dal conte Filippo di Colloredo di Felettis/Bicinicco, verro che venne presentato all'Esposizione agricola di Udine nel 1856.
Il limitato numero di maschi importati e, forse, i caratteri poco uniformi dei suini Anglo-cinesi, ancora in corso di meticciamento e quindi con caratteristiche non ancora ben definite, non determinarono sostanziali modifiche sulle popolazioni locali.
Seguì, alcuni anni più tardi (1873), l'introduzione di suini Berkshire nella Azienda Pecile a Fagagna e a Torre di Zuino/Torviscosa. Gabriele Luigi Pecile e Giacomo Collotta (amministratore e comproprietario della tenuta di Torre di Zuino) ritenevano soddisfacenti già i primi prodotti dell'incrocio.
Al sangue Berkshire subentrò quello Yorkshire. All'Esposizione bovina di Spilimbergo del 1897, furono esposte nidiate di suinetti Yorkshire, allevati dall'Azienda Pecile di San Giorgio della Richinvelda, e un verro proveniente da Tramonti di Sotto.
La razza Yorkshire era contraddistinta in tre sottorazze, il Grande Yorkshire o Large White, il Medio Yorkshire o Middle White e il Piccolo Yorkshire o New-Leicester.
La Large White si diffuse rapidamente, sostituendo molte vecchie razze locali, specialmente nella Pianura padana.
Indubbiamente la breve gestazione dei suini (tre mesi, tre settimane e tre giorni), la prolificità e il rapido sviluppo favorirono i tentativi di incrocio e quindi, sebbene tra pareri discordi, l'introduzione di razze straniere continuò al fine di individuare quelle più idonee all'allevamento locale.

Dut un mismas

Nei primi anni del Novecento, una accurata indagine sugli allevamenti suini della Provincia di Udine confermava, come in passato, la loro dislocazione sul territorio provinciale ed evidenziava l'eterogeneità degli esemplari all'ingrasso e quelli da riproduzione.
A inizio secolo molti suini arri-

Sistema anti...fuga

Il maiale, ottimo grufolatore, utilizzando il grugno e infilandolo sotto la porta del *cjôt*, era in grado di alzarla e farla uscire dai cardini. Indubbiamente, le ripetute "evasioni", avevano indotto gli allevatori a escogitare un sistema antifuga, mettendo il *càncar* superiore rivolto verso il basso.

varono dalla Croazia attraverso i mercati di Gorizia, Gradisca, Cormòns, Aiello, Romans, passando per Medeuzza o per Visinale, e qualche volta anche direttamente per ferrovia: i prezzi di là dal confine erano più bassi che di qua; nel 1908 solo da Visinale entrarono 1125 capi. Molti altri arrivarono dall'Ungheria passando da Pontebba, dalla Stiria e Carinzia attraverso il Passo di Monte Croce Carnico, dall'alto e medio Friuli, dalla Romagna e dalle province venete...
La seguente descrizione dei riproduttori locali e dei suini all'ingrasso, scaturita dalla penna di un esperto del tempo, rende l'idea della caotica situazione: "Verri del vecchio tipo, locali, del tipo Friulano, incroci di derivazione Yorkshire pezzati bianchi e neri, Large Black e Tedeschi ingentiliti. Scrofe abbastanza scadenti. Suinetti brutti e deficienti, di colore nero, pezzato bianco e nero, bianco sporco e candido. Le particolarità del grugno e la conformazione indicano diversi stadi di meticciamento con lo Yorkshire. Suinetti neri del tipo Friulano, neri da incrocio con Large Black..." (Aldrighetti 1915).
Nel 1914 a Cividale, dove erano in funzione due "stazioni di monta" di Tedesco ingentilito, si tenne una "rassegna suinicola" durante la quale si ebbe modo di constatare che "delle scrofe ve n'ha pure un discreto numero di belle, lunghe e bene sviluppate. Hanno in massima parte molto latte che danno ai loro 6-8-12 (e talora anche più) figli; e tanto le scrofe quanto i loro discendenti, sono la più parte a mantello bianco e nero: ricordi cioè più o meno lontani di Yorkshire. Infatti buona parte delle scrofe e dei loro discendenti dal colore pezzato bianco e nero ritraggono la loro origine dalla importazione che fece il sig. cav. Attilio Volpe a Togliano di un ardente verro Yorkshire, che funzionò per circa 6 anni, lasciando dietro di sè una larga eredità d'affetti, perchè nelle generazioni da esso derivate, dal color bianco e nero (il cosiddetto *miscliç* friulano), sono appunto i soggetti che maggiormente soddisfano i contadini, per la precocità, per gli alti pesi, per la sodezza della carne e del lardo, e per la resistenza alle malattie e alle epidemie. E sono questi soggetti che il contadino di qui giustamente decanta, i derivati dell'incrocio Yorkshire col vecchio nostrano, oppure col croato... (ibidem).
L'allevamento del marchese Massimo Mangilli a Flumignano/Talmassons si poteva certamente ritenere all'avanguardia, allevava infatti suini di razza Yorkshire, Berkshire, Large Black, Tamworth e Friulana per la vendita "di castrati a slattamento di razze pure e di incroci studiati per ottenere maiali adatti all'allevamento in Friuli". ☛

Buja anni Cinquanta: grazioso quadretto immortalato dal fotografo poeta Tarcisio Baldassi. I suini sono "moderni", di tipo *Large White*.

☞ Presso le aziende De Asarta di Fraforeano/Ronchis e Otellio di Rivignano, erano presenti verri e scrofe Yorkshire provenienti dalla Scuola di Zootecnia e Caseificio di Reggio Emilia.
Nello stesso periodo la Società Agraria di Gorizia, considerati i buoni risultati ottenuti dai suini Tedeschi ingentiliti (importati in gran parte dell'Impero austroungarico) allevati nella Tenuta Ritter a Monastero (presso Aquileia), incentivava la diffusione di questa razza per il miglioramento della popolazione locale, già meticciata con la razza Yorkshire.
Nel frattempo la razza Yorkshire si andava affermando nel Territorio di Trieste.
Nel periodo immediatamente successivo il primo conflitto mondiale, come già accennato, si importarono suini generalmente dall'Italia centrale di razza Perugina, Cinta Senese, e Yorkshire puri o a diversi stadi di meticciamento.
La situazione, alcuni anni dopo, forse era ancora più eterogenea di quella sopra descritta. A Palmanova, nel 1926, la Giuria al Mercato-Concorso zootecnico ritenne di non premiare nessuno dei suini esposti.

Black o *White*, ma sempre *Large*

Per quanto riguarda la montagna si proponeva l'allevamento di animali di taglia media, rustici, precoci e a mantello nero.
Nel Friuli collinare si favorì l'introduzione della razza Large Black e nel resto della Provincia di Udine prevalentemente la razza Yorkshire.
Nel Goriziano andava riaffermandosi il Tedesco ingentilito e nel territorio di Trieste si allevavano suini Yorkshire e Reggiani, incrociati con il Tedesco ingentilito.
L'autarchia favorì la diffusione di razze grandi, produttrici di grasso e di carne, tra le quali la Chester White e la Poland China.
Nel secondo dopoguerra si riprese l'introduzione della razza Large Black nell'Anfiteatro morenico del Tagliamento, al fine di creare e diffondere la razza Nera Friulana migliorata, mentre nel resto della regione andava prendendo il sopravvento il Large White coi suoi derivati.
Agli inizi degli anni Sessanta andò diffondendosi la razza Landrace con carcasse ben provviste di carne e un non eccessivo quantitativo di lardo.
La richiesta di carne sempre meno grassa portò all'allevamento dei cosiddetti "ibridi" (incroci tra razze diverse per esaltare la prolificità, il numero degli svezzati, la precocità, i buoni indici di conversione, le elevate rese al macello e carni tendenzialmente magre).

Mai contents

Il detto *A son plui dîs che luianiis* sembra aver perso il suo significato, ma se a quel *luianiis* diamo un senso figurato (l'ultimo telefonino, l'ultimo iNonsochecosa, l'ultimo Smartsepidiuce, la vacanza a Sharm...) siamo punto e a capo. L'uomo non è mai contento: in questo sembra distinguersi dal suo collega monogastrico onnivoro, il cui placido russare riempiva il *bearç* nei caldi meriggi d'estate. Tf

Bibliografia

ALDRIGHETTI F., 1915. *I suini nella Provincia di Udine*. Bullettino della Associazione Agraria Friulana s. VII v. XXXI: pp. 93-134. Udine.
BELINE A., 1999. *La fabriche dai predis*. Glesie Furlane, Venzone.
CLOCCHIATTI E., 1988. *Lunari la "Dalbide"*. Int di Çurçuvint. Circul culturâl la Dalbide. Cercivento.
DEL ZAN F., 1995. *125 anni di sperimentazione agraria in Friuli*. Notiziario ERSA, VIII suppl. 1 - 3/95. ERSA, Gorizia.
LUPIERI G.B., 1858. *Cenni Geografico-Fisici, Statistico-Agrarii Pastorali, Boschivi Industriali, Commerciali ed Economici relativi alla Carnia e necessarie provvidenze*. Annuario dell'Associazione Agraria Friulana, II: pp. 183-239. Udine.
MANIACCO T., 1997. *La patata non è un fiore. Vivere e morire da contadini*. Edizioni Biblioteca dell'Immagine, Pordenone.
PIRONA G.A., 1869. *Statistica pastorale. Annotazioni della Giunta di Statistica per la provincia di Udine*. Bullettino della Associazione Agraria Friulana, XIV: pp. 465-477, 494-508, 515-551. Udine.
PIRONA G.A., CARLETTI E., CORGNALI G.B., 1935. *Il Nuovo Pirona*. Bosetti, Udine.
SALVADOR M., 2000. *Storia di una comunità rurale. La villa di San Lorenzo*. Pro loco San Lorenzo.
TUROLDO D.M., 2001. *Il mio vecchio Friuli*. Edizioni Biblioteca dell'Immagine, Pordenone.

Per saperne di più sull'argomento e per una esauriente bibliografia si veda il libro fresco di stampa curato da Sandro Menegon *L'uomo domini sul bestiame... dalla pastorizia alla zootecnia.Razze, protagonisti ed eventi nella storia dell'allevamento in Friuli Venezia Giulia*, ERSA, 2010.

Elia TOMAI

Il purcit neri di Feagne

Ovvero come si è perduta un'antica razza

L'allevatrice Fabbro Rosa *Chiche* di Moruzzo posa orgogliosa con la scrofa di alta selezione.

La razza nera friulana "nostrana" ha origini che si perdono nella notte dei tempi. Era allevata in tutto il Friuli, in particolare nella zona dell'Anfiteatro morenico e, più propriamente, a Fagagna. Qui, un tempo, le colline erano coperte da querce, olmi, frassini ed i maiali neri venivano cresciuti, sino agli inizi del Novecento, allo stato semibrado.
Si trattava di una microrazza tipica, probabilmente originaria del ceppo Celtico-Iberico.
L'ambiente collinare ricco di boschi e acquitrini rappresentava l'habitat ideale, in quanto consentiva a questi animali di muoversi a proprio agio cibandosi di ghiande, bacche, foglie e radici.
La trasformazione colturale dei boschi collinari e dei pianori in terreni arativi, avvenuta nel secolo scorso, ha costretto i maiali allo stato coattivo del porcile.

La porcopoli del Friuli

L'antica razza che si allevava a Fagagna (quella Fagagna che Pacifico Valussi chiamerà la "porcopoli" del Friuli) subì nei secoli una lenta trasformazione, pur mantenendo le antiche caratteristiche semiselvagge di un suino che così venne descritto:

- ispido, con pelle e scarse setole completamente nere (eventuali macchie bianche sarebbero indice di impurità); ☛

Maiale di razza nera friulana. È forse l'unico documento fotografico esistente dal quale si possono individuare tutte le caratteristiche fisiche e somatiche del suino nero antico.

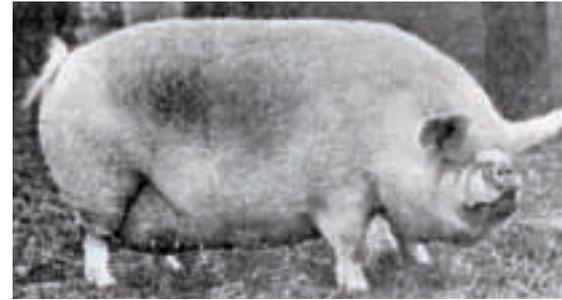
- caratterizzato da tronco lungo, di taglia alquanto alta (70 - 75 cm al garrese); arti posteriori lunghi e piuttosto piatti; testa poco pesante con orecchie larghe e pendenti in avanti che coprono completamente l'occhio; muso a forma allungata tipica del maiale pascolatore;
- magro, raggiungeva a malapena i 120 chili. Erano necessari almeno 2 anni per fargli raggiungere il suo completo sviluppo.

Le carni erano saporitissime, con fibre muscolari compatte, senza strisce di grasso negli interspazi del tessuto muscolare. Sulla loro delicatezza c'è unanimità di giudizio. Il lardo raramente superava i 7 centimetri di spessore.
L'ultimo allevamento in purezza di questa razza è stato praticato presso l'Ospedale di S. Daniele. La fama e la rinomanza mondiale, che contraddistinguono il prosciutto di S. Daniele, sono senz'altro originariamente riconducibili al pregio delle carni dei suini allevati in quest'area collinare, che costituirono la materia prima per primi prosciuttifici familiari e artigianali. I mezzi che oggi sono utilizzati per il trasporto dei cosciotti dagli allevamenti nazionali ai grandi prosciuttifici, erano un tempo pura fantascienza.

Maiale di razza Berkshire. Una montagna di lardo e strutto, di taglia elevata con attitudine all'ingrasso. Disegno di Arduino Berlam.

Il verro di nome Ferito

Nel 1873 il senatore Gabriele Luigi Pecile scriveva: "Invio 100 lire quale premio per miglioramento della razza porcina, da destinare ad allevatori che avessero introdotta qualche razza estera e dimostrassero coi conti che questa conviene nei riguardi della precocità, dell'economia e della produzione della carne e del grasso, meglio che la razza indigena".
Pecile fu un artefice del rinnovamento in agricoltura. Si adoperò, con studi e sperimentazioni pratiche, per il miglioramento della condizioni di vita dei nostri antenati contadini, fatta di stenti e miseria. Nel settore della suinicoltura si fece parte attiva per ottenere una coppia di suini Berkshire al fine di introdurre in Friuli questa tipica razza inglese. Giunse, così, a Fagagna dall'Inghilterra "Ferito", un verro puro sangue di quella schiatta.
Pecile introdusse a Fagagna il verro di razza Berkshire a cui aveva dato il curioso nomignolo di Ferito perchè, nel corso dell'attraversamento della Manica, durante una burrasca, quasi si ruppe una gamba. Il Berkshire, forse perché di razza inglese, suscitava antipatia tra la gente. Ai contadini non piacevano affatto le sue orecchie dritte. Sull'anima-

le si sparsero le voci più strane. Si diceva che fosse un inetto, che fosse stato castrato e, persino, lo si diceva affetto da sifilide.
I porcellini nati dall'incrocio della nera nostrana con Ferito si presentavano robusti. Si mantenevano con qualunque cibo ed erano maggiormente precoci degli indigeni. Malgrado ciò, gli allevatori fagagnesi si dimostrarono molto prudenti nell'abbandonare l'allevamento della vecchia razza. La diffidenza sorta nei riguardi di Ferito fece proliferare storie a sfondo boccaccesco. Pecile, che concedeva gratuitamente la monta, si infuriò più volte per la poca fiducia dimostrata nei riguardi del suo operato – perché – come era solito dire – in questo, come negli altri progressi sociali, c'è da vincere il paganesimo –.
L'incrocio del Berkshire con la nera nostrana procedeva malgrado la diffidenza. Si escogitò anche un sistema per abbassare le orecchie. Era sufficiente piegarle all'ingiù per alcuni giorni dopo la nascita.
Fagagna, la collina e il Friuli furono invase da suini meticci. I primi prodotti dell'incrocio si ebbero nel marzo 1874. Già si registravano riserve sulla qualità delle carni e sul lardo. Comunque i risultati cominciarono a convincere gli allevatori più restii, tanto che l'incrocio nostrano con il Berkshire acquistò sul mercato un favore crescente. Oltre tutto l'allevamento di tale razza comportava degli innegabili vantaggi concernenti la precocità: i meticci potevano essere venduti a soli 50 giorni contro i tre mesi dei nostrani.
Pecile scriverà a proposito nel 1878 "Per le vie di Fagagna si vedono condurre al pascolo una quantità di meticci, che si distinguono per le orecchie dritte, mentre i nostrani le portano penzoloni, e ciò che più conta, per lo stato migliore di nutrizione".
Per la cronaca Ferito concluse le sue prestazioni dopo 3 anni, causa una precoce impotenza! Non fu un problema rimpiazzarlo. Anzi, Pecile fu talmente determinato da concludere: "Spero di giungere a cambiare totalmente

Maiale di razza Yorkshire. Poteva raggiungere i 400 kg di peso con 15 cm di lardo e 40-45 kg di strutto.

la razza di Fagagna troppo tardiva e troppo costosa". Si diede, così, da fare per alternare i suini produttori al fine di evitare "monte incestuose".
Così nuove razze si diffusero in Friuli a macchia d'olio. Agli agricoltori non dispiacque produrre maiali di taglia sempre più grande e buoni produttori di grasso. Un tanto avvenne anche per l'introduzione di nuove razze come la Yorkshire e la Poland China, aventi spiccata attitudine alla produzione adiposa.
La nera friulana si trasformò rapidamente creando una infinità di meticci che ricordavano l'antica origine solo per la presenza di qualche macchia nera.
Alla razza Berkshire, decisamente troppo grassa, si sostituì, diffondendosi rapidamente, la razza Yorkshire poi divenuta meglio nota come *Large White*. A Fagagna il bianco riproduttore era presente nella stazione di monta di Marinig.
Agli inizi del secolo, il prof. Tito Zambelli lanciò sul Bullettino dell'Associazione agraria friulana del 1904 la prima vibrata denuncia sull'andazzo delle cose: "Il primato dei nostri prosciutti di S. Daniele e la bontà delle carni ☛

Inserto pubblicitario su *L'Amico del Contadino*, anno 1905. Emblematico del caos di incroci con le razze inglesi.

☞ insaccate paesane va attribuita alla razza dei maiali friulani, ma dacché si è introdotta la razza inglese i nostri agricoltori insistettero tanto con questo meticciamento che i caratteri della razza straniera si imposero tanto da far scomparire quel pregiato nostro maiale nero e con esso la distinzione delle sue carni".
Sempre agli inizi del secolo, si cominciò a parlare dell'esigenza di migliorare la razza primitiva. Questa, rispetto ad altre razze, dava una resa di carne piuttosto insufficiente, in particolare per le mutate esigenze degli allevatori, che dovevano confrontare il loro prodotto con quello delle "gigantesche" razze inglesi. È innegabile che il nero nostrano fornisse ottimi prosciutti, che però avevano il difetto di essere piuttosto piatti ed a zampa alquanto lunga!

Lo Yorkshire di origine germanica

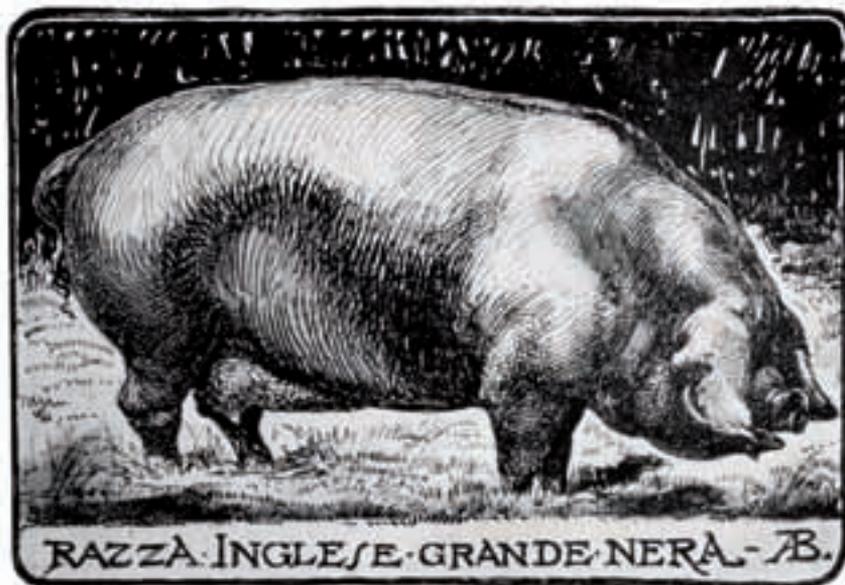
L'introduzione a Fagagna, grazie ai fondi del Legato Pecile, dei riproduttori di razza inglese, diffusisi poi in altri comuni, aveva modificato notevolmente le caratteristiche della razza suina locale.

Scrofa ottenuta da incrocio tra la nera friulana e lo Yorkshire. Foto del 1909 che documenta le caratteristiche del meticcio

Secondo gli allevatori, i risultati conseguiti erano stati buoni, ma non entusiasmanti!
Si volse, allora, l'attenzione alla Germania del nord, alla razza Yorkshire germanica che si era formata in seguito a ripetuti incroci tra scrofe indigene Marschwein e verri Yorkshire inglesi. Si trattava di una razza meno "delicata", costituita da soggetti solidi, resistenti alle malattie e forti assimilatori dell'alimento.
Dal 1905 cominciò l'importazione verso il Friuli: secondo i nostri zootecnici "occorreva ottenere un tipo uniforme di suino che raggiunga alti pesi, carne soda e non molto grassa, anziché lardo e strutto perché qui occorre ridare al prosciutto di S. Daniele l'antico valore che si sta estinguendo".
Ma una babele di razze e incroci aveva ormai invaso da tempo il Friuli.
Nel 1912, considerato il caos imperante nel settore dell'allevamento e per l'errata tendenza friulana e nazionale al meticciamento, la Società veterinaria friulana, con decisioni assunte all'unanimità, avviò una seria impostazione del nuovo indirizzo da dare all'allevamento suino. Si era capito finalmente che i meticci inglesi, impropriamente ritenuti animali di razza pura, erano precoci, erano grandi produttori di lardo e raggiungevano pesi eccezionali. D'altra parte, erano cattivi fornitori di sostanze conservabili e poveri di muscolo peraltro pieno di filamenti di grasso che, inevitabilmente, provocava l'irrancidimento. Inoltre si osservò come i "raffinatissimi meticci inglesi provocavano la diminuzione della resistenza naturale dei nostri suini alle malattie infettive affievolendone la potenzialità sessuale e la fecondità".
Non erano poi tanto nel torto i "pagani" contadini fagagnesi nel diffidare delle decantate qualità di Ferito!
La Commissione veterinaria giunse alla conclusione di abbandonare tanta anglomania per consolidare la fama del nostro mercato dei prosciutti: "sarebbe grave errore e imperdonabile incoscienza il lasciar perdere così [la nostra valida razza]"; ed è "fermamente indispensabile che in Friuli venga ripristinato il tipo suino di una volta".
Si consigliò pertanto di avviare "accurate indagini per la ricerca dei consanguinei del nostro antico maiale".
Nel 1914 la Società veterinaria friulana si fece carico di bandire un concorso scritto che potesse fornire un esame oggettivo delle condizioni della produzione dei suini in rapporto alla loro commercializzazione ed alla trasformazione nell'industria salumiera.
Più in sintesi, sarebbe dovuta "emergere una profonda cognizione scientifica della questione e una approfondita conoscenza in cui versa la produzione e l'allevamento dei suini in tutte le zone della provincia".
Purtroppo, stava affacciandosi sulla scena del mondo il primo conflitto mondiale e di tale concorso non rimase traccia alcuna.
La Commissione zootecnica friulana tracciò un programma di lavoro che avrebbe dovuto svilupparsi in forma di rassegne, premi ed aiuti agli allevatori. Alla fine non si realizzarono che due misere mostre a Cividale e Buja.

Scrofa di razza nera antica migliorata.

Il primo dopoguerra
Il problema dell'allevamento suinicolo assunse negli anni immediatamente seguenti al primo conflitto mondiale aspetti di vera emergenza.
Gravi furono le conseguenze prodotte dalle razzie sistematiche nei porcili avvenute durante l'occupazione nemica. Inoltre, negli anni 1921 e 1922, una grave siccità e il conseguente rincaro delle granaglie non potè favorire l'auspicata necessaria ripresa. A complicare le cose ci furono i danni prodotti dal mal rossino (in friulano *malrossit*). Sul dorso dei suini comparivano caratteristiche macchie rossastre. Erano colpiti i capi di età superiore ai quattro mesi in un periodo dell'anno in cui era difficile sostituire i soggetti negli allevamenti per uso domestico che rappresentavano la stragrande maggioranza.
Come conseguenza, i tenutari delle stazioni di monta si disamorarono del settore. La loro incuria comportò una difficile classificazione dei soggetti riproduttori per i diversi caratteri sovrapposti.
Nonostante la presenza, nella nostra stazione di monta, di un ottimo riproduttore inglese, le preferenze andavano alla razza nostrana.
La mostra di S. Daniele del 1923 rappresentò un'occasione per sensibilizzare i tenutari alla sostituzione dei verri vecchi con soggetti più adatti, portandoli ad orientarsi del tutto verso la razza friulana, per poter raggiungere quel perfezionamento della razza nera che culminerà, come vedremo, negli anni Cinquanta.

Il nuovo clima politico
Anche la vita del suino risentirà del mutato clima politico italiano. Nel 1926 il periodico *L'Amico del Contadino* ospita un lungo articolo sul ruolo delle razze estere importate "acciocché la Patria possa in breve raggiungere la meta fulgida ed agognata di potenza e benessere".
L'articolista – un tecnico del settore – si incaricava "per mezzo delle pagine di questo giornale di dare quei consigli e quegli aiuti spirituali di cui le vostre sante braccia hanno pur bisogno...
per trarre dalle difficoltà che si presentano quotidianamente novelle energie per raggiungere lo scopo".
Coglieva il pretesto in cui versava l'allevamento suinicolo per propagandare le razze inglesi. Riconosceva che il clima italiano, meno rigido di quello inglese, non determinava la necessità di ricorrere a razze produttrici di grasso (in Italia c'è l'olio d'oliva) ma i bisogni alimentari della popolazione erano accresciuti e quindi diventava necessario "meglio sfruttare questa ancor quasi vergine sorgente di benessere". La spinta verso tale scelta era determinata dal fatto che la ☛

Scrofa della razza Large Black. Maiale inglese dal mantello nero, robusto e rustico, carne saporita. Questa razza fu scelta per il miglioramento, tramite incrocio, della nera friulana. Disegno di Arduino Berlam.

nostra economia entrava in una fase particolare: l'autarchia.
Il resto dell'articolo è dedicato all'esaltazione delle razze già presenti in Italia per spingere gli agricoltori ad allevare maiali sempre più grandi e formidabili produttori di grasso.

Le nuove selezioni

Fu così che dopo la prima guerra mondiale, uno zootecnico, il prof. Muratori, introduceva il verro Large Black per migliorare mediante incrocio la nera friulana che veniva in tal modo profondamente e definitivamente modificata nelle sue caratteristiche anatomiche e morfologiche.
L'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Udine, nondimeno, iniziò un lavoro di individuazione dei soggetti puri sui quali operare la selezione.
Il risultato fu un miglioramento delle caratteristiche morfologiche: l'altezza degli arti veniva leggermente abbassata, la testa diveniva più corta e le orecchie si allungavano. Ma anche la taglia aumentava, cresceva lo spessore del lardo e l'animale raggiungeva lo standard ottimale con maggiore precocità. Inoltre il soggetto nuovo selezionato conservava le caratteristiche di rusticità, prolificità, resistenza alle malattie che ben si adattavano al nostro ambiente. Il peso medio a 281 giorni era di 143 chili.

L'ispettore Colle e il castrino Sopracolle

La nera friulana alla fine della Seconda guerra mondiale, se proprio non ancora scomparsa, poteva ben definirsi in via di estinzione!
Fu per merito dell'ispettore provinciale dott. Giuseppe Colle che si crearono le condizioni per la salvezza ed il rilancio della razza nera friulana. Il tecnico confidò i propositi al castrino fagagnese Cornelio Sopracolle che, per professione, conosceva a perfezione tutti i porcili di una larga fetta di Friuli. Non gli fu, pertanto, difficile scoprire una scrofetta nera del tipo antico, a Savalons di Mereto di Tomba. Tale soggetto costituirà la base per l'avvio dell'opera di selezione.
L'Ispettorato provinciale dell'agricoltura si attivò, sin dal 1952, per il miglioramento del maiale nero friulano nel tentativo di riportare agli antichi splendori la ormai riconosciuta pregiatissima razza altrimenti destinata, se non a scomparire, ad essere definitivamente menomata. Era intendimento ottenere un soggetto estrapolato dagli incroci e dalle importazioni più impensate, mediante la selezione di un suino di alta genealogia, con conseguente abbandono delle razze fornitrici di grasso.
Tale lavoro di selezione fu svolto da Sopracolle che assunse il ruolo di controllore zootecnico per conto dell'Associazione allevatori. Sopracolle fu anche l'ideatore ed il responsabile dell'istituzione del Libro genealogico della nuova razza.
L'obiettivo era quello di far riprendere alla razza nera antica "migliorata" il suo ruolo, sia nel settore della produzione di carne di pronto consumo che in quello della produzione di prosciutti di S. Daniele. Vale la pena ricordare che, allora, non si era ancora sviluppato il commercio di cosciotti. Si faceva affidamento sulla produzione locale che, appunto, doveva essere rilanciata favorendo l'allevamento intensivo di qualità.

La mostra di Fagagna

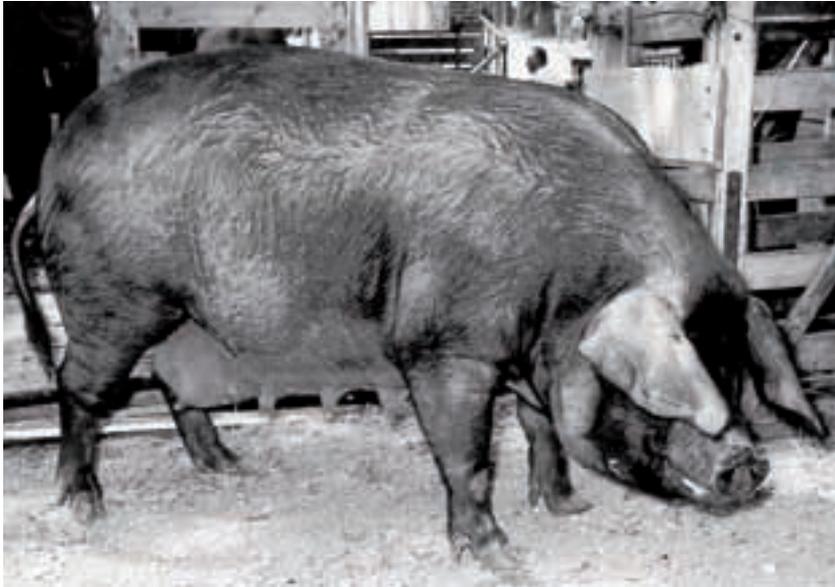
Secondo il censimento del 1951, i suini allevati in Friuli appartenevano alle seguenti razze: Large White 35%, Yorkshire 45%; Nera

friulana 10%; polimeticci 10%.
Il dato spinse l'Ispettorato dell'agricoltura a rivalutare la vecchia razza nera "in purezza", ricercando i soggetti nei vari allevamenti sparsi in Friuli, nel tentativo di istituire il Libro genealogico della razza nera friulana migliorata.
Sensibile a quanto stava maturando attorno al rilancio della nera, l'allora sindaco di Fagagna, Aldo Pecile, si fece promotore di una "Mostra provinciale del suino di razza nera friulana migliorata". La mostra ebbe luogo il 6 settembre 1954 in Piazza Mercato. Un articolo del regolamento recitava: "I riproduttori... saranno sottoposti ad una visita preventiva a domicilio per escludere quelli non dotati delle richieste caratteristiche di razza o non ritenuti degni di partecipazione alla Mostra".
La Mostra fagagnese costituì un momento di verifica della riuscita della via praticata alla riscoperta dell'antica razza. Non si trattò, si badi bene, di una riscoperta amatoriale, ma di un tentativo di incentivare l'allevamento di soggetti provenienti da una razza da carne nel momento in cui le razze da grasso erano in forte declino. L'occhio dei nostri tecnici era sempre rivolto anche alla produzione di cosce per il mercato sandanielese che cominciava a decollare.
I concorrenti furono numerosi (un centinaio di soggetti partecipanti). I Fagagnesi premiati furono Vantusso Giovanni e Di Fant Dino di Madrisio. I tecnici, però, individuarono nel verro condotto dalla signora Rosa Fabbro di Moruzzo (*le Chiche*) il soggetto avente le caratteristiche somatiche e morfologiche

La Mostra del suino nero migliorato in Piazza Mercato a Fagagna, settembre 1954.

peculiari del vecchio ceppo nero friulano. Tale soggetto, insieme ad altri due esemplari, costituì il primo nucleo di selezione che in breve tempo diede la possibilità di diffondere i soggetti migliori e più selezionati in tutta la zona morenica. La Giuria comunque rilevò che tutti i soggetti presentavano caratteristiche somatiche dei vecchi incroci con i soggetti soprattutto inglesi.
La rassegna continuò per alcuni anni per concludersi nel 1964. Iscritti i primi individui e ricostituiti i primi nuclei di allevamento, il dott. Giobatta Gaspardis, zootecnico di chiara fama, individuò alcuni soggetti pregiati che vennero assegnati alle stazioni di monta di Fagagna (Vantusso Giovanni e Chiarvesio Dario) e di Moruzzo. Il lavoro di selezione continuò in modo pressante, finalizzato a creare soggetti con cosciotti molto sviluppati e buona capacità di assimilazione pur mantenendo la rusticità intrinseca della razza.
Tra gli obiettivi che l'Ispettorato agrario si prefiggeva ci fu anche quello di "vigilare, affinché la lavorazione dei cosciotti di razze non da carne, importati anche dall'estero, venisse segnalata agli acquirenti per rendere così possibile la distinzione commerciale tra il prodotto ottenuto da allevamenti locali e quelli di altra provenienza".
Alla Quarta Rassegna nazionale di Reggio Emilia, tenutasi nel 1955, i soggetti di razza nera friulana presenti in mostra costituirono la vera novità del settore delle razze da carne facendosi ammirare e qualificandosi al primo posto a livello nazionale.
Il lavoro di selezione continuò senza sosta. Alle prove comparative i risultati furono eccellenti: il nero friulano dava una resa al macello pari ed anche superiore a tutte le razze italiane e straniere, compresa quella del maiale derivato Yorkshire.

I caratteri del Nero friulano migliorato

Il prof. Titta Gaspardis si incaricò di individuare i caratteri soggettivi della razza nera migliorata adeguata ai tempi. L'animale nato come pascolatore doveva ☛

Esemplare di suino di razza nera migliorata con le caratteristiche fisico-somatiche fissate dallo zootecnico dott. Gaspardis.

☞ diventare soggetto da porcile e alimentato con prodotti aziendali; in esso non dovevano comunque trasparire i caratteri delle razze inglesi "da grasso". Il manto, ovviamente, doveva essere rigorosamente nero.
Gaspardis dice: "Una scrofa nera friulana all'età di circa un anno deve avere testa a tendenza dolicocefala, muso lungo e diritto, orecchie abbondanti e abbassate verso gli occhi, occhio vivo, tronco lungo e diritto, diritti i lombi, alti i prosciutti, muscolosi, addome non troppo cascante, al minimo 12 mammelle, arti di media grandezza ma robusti e ad unghielli ravvicinati, mantello nero senza segni, stato di nutrizione buono ma non eccessivo". Così pure per il maschio, a cui si richiede ovviamente un buon sviluppo sessuale. E aggiunge: "si potrà perdonare muso un po' all'insù, yorkizzante, purché sia lungo e il ventre delle femmine un po' voluminoso, ma non esageratamente".
Il duro lavoro dei nostri tecnici, come descritto, diede un risultato esaltante se si considera il grande interesse riscontrato tra gli allevatori ed i tenutari in occasione della decennale Mostra di Fagagna.

Nuove tendenze

Nel 1959, il quindicinale *L'Agricoltura Friulana* con l'emblematico titolo "Suinicoltura d'avanguardia" affrontava il problema delle nuove razze, rilevando che queste dovevano essere compatibili con le esigenze degli allevatori che sono quelle di ottimizzare il rapporto carne/grasso. Tali caratteristiche venivano riscontrate nella razza Landrace. È significativo il fatto che al termine dell'articolo, il Direttore del giornale riportasse una nota in neretto: "Non dimentichiamo la razza friulana nera di S. Daniele che ha pregevoli ed equivalenti meriti (G.P.)".
Era il segnale inequivocabile del nuovo che avanza nel settore e dello scarso interesse degli allevatori verso la nostra antica razza.
Ma i difensori della "nera" non desistettero e accusarono che "volendo un animale che cresca rapidamente, che raggiunga il quintale in sei mesi, e che ad un determinato momento arrivi ad aumentare di oltre un chilo al giorno, abbiamo creato un soggetto affetto da squilibrio ormonico, sempre più fragile, predisposto alle malattie... un ammalato in potenza, facilmente aggredibile dagli agenti patogeni".
Il 9 aprile 1961, su sollecitazione del dott. Colle e di Cornelio Sopracolle, si costituiva il Consorzio Produttori Prosciutto di S. Daniele con lo scopo, tra gli altri, di "tutelare l'allevamento, la selezione del suino di razza Nera friulana". I tentativi proseguirono anche negli anni successivi e, in verità, si assistette ad una ripresa convinta e consapevole dell'allevamento del suino nero. Si ebbe modo di constatare un tanto nel corso di una riunione di tenutari nel 1962 nella Sala consiliare del Comune di Fagagna. Nell'anno successivo si tentò di incentivare con premi in denaro l'allevamento di verri e scrofe.
I premiati furono un centinaio. Considerata la tendenza all'impianto estensivo di pioppeti, venne avanzata l'ipotesi di farvi pascolare allo stato brado piccole mandrie di suini. La proposta non trovò attenzione tra gli allevatori. Nel 1964, la Pro loco di Fagagna organizzò la sesta ed ultima mostra in Piazza Mercato. I premi furono assegnati ad alcuni allevatori locali ed all'Ospedale di S. Daniele.
Sono emblematici i dati della produzione suinicola nell'anno.

A fronte di 100 - 120.000 capi appartenenti alle razze bianche (Large White e Landrace), nella sola zona morenica sono circa 10.000 i capi presenti appartenenti alla razza nera pura o meticcia.
Negli anni successivi si accentuò la propensione degli allevatori, anche domestici, verso le razze bianche, in primo luogo della Large White studiata e selezionata per puntare più sulla carne che sul grasso. Per la razza nostrana è l'inizio della fine!
L'agricoltura friulana, con l'avvento della Regione, conoscerà una fase di progresso e di evoluzione tumultuosa anche per l'afflusso di contributi ed incentivi sino ad allora sconosciuti.
All'allevamento domestico si sostituisce quello intensivo. Inizia la chiusura della stazioni di monta locali. Di conseguenza, lentamente, scompaiono i riproduttori neri frutto di lunghe selezioni e fatiche da parte di solerti tecnici che avevano creduto nelle potenzialità della razza nostrana.
Nel 1968 a Fagagna il presidente, Ziraldo Alfredo, riuniva il Consorzio Produttori Prosciutto per modificarne il nome. Emblematicamente fu chiamato "Consorzio agricolo pel Prosciutto di S. Daniele" con l'obiettivo non più di tutelare la razza, ma di gestire un ciclo completo che andrà dall'allevamento dei suini fino alla preparazione e stagionatura dei prosciutti.
Nel 1974 la Provincia di Udine indisse un concorso a premi di cui riportiamo integralmente l'articolo 3 del regolamento.
"Ai fini dell'assegnazione dei premi la commissione giudicatrice terrà in particolare conto i seguenti elementi:
a) il numero delle scrofe tenute in allevamento;
b) la percentuale di scrofe in allevamento munite di certificato genealogico delle razze Large White e Landrace;
c) l'immissione nel ciclo produttivo di scrofe e verri di particolare pregio e muniti di certificato del libri genealogici delle razze Large White e Landrace, al fine di migliorare le caratteristiche qualitative dell'allevamento".
Per la razza nera friulana è questo l'atto di morte!

Grande pannello della Provincia di Udine alla IV Rassegna nazionale suina di Reggio Emilia del 1955.
Significativo il messaggio: a Fagagna si allevano i suini (si nota un branco di suini neri) e a San Daniele si confezionano i prosciutti che, con ogni mezzo, raggiungono l'intero pianeta. Vengono spediti tanto i prosciutti interi che l'affettato nelle scatole di latta (sulla destra); forse un po' ingenua l'ipotesi di mandare prosciutti in Egitto.

Mandi Neri

Una razza, salvatasi attraverso i secoli, che ha sfamato generazioni e generazioni di nostri antenati, scompare definitivamente dalla faccia della terra a causa di una miope politica zootecnica.
A noi resta solo l'amara constatazione che oggi, a fronte del tanto decantato recupero delle antiche razze, la nera friulana avrebbe avuto un posto d'onore tra le carni di qualità in un momento che vede sempre di più ricercare e favorire le produzioni di nicchia. Salvaguardandola avremmo per lo meno compiuto un atto di grande civiltà. Era un regalo che la natura ci aveva tramandato per il nostro solo beneficio.
Anche il pregiato prosciutto di S. Daniele ne avrebbe beneficiato, pur se la ragione della sapidità delle carni del suino nero è stata enfaticamente attribuita ... all'aria più che alla qualità delle carni stesse.

Tf

IL PURCIT, DI FEAGNE A SAN DENÊL

STORIA E DISEGNI SIMONE PAOLONI

Enos COSTANTINI

San Denêl über alles

... ma la tradizione del *purcit* è comune

Splendida immagine che probabilmente risale ai primi anni Sessanta del secolo scorso. Si vede il *purcit neri* con due colleghi *tacolâts*, probabili meticci derivati da incroci con razze inglesi: è la tendenza che si dimostrerà vincente, ma non in piccoli allevamenti familiari, bensì nelle porcopoli industriali. Il piccolo allevamento familiare era destinato a perire, come il *purcit neri*. Delizioso quadretto agreste: tacchini, galline, *lis clocjis dai morârs*, *lis staipis dal sorgjâl*, sulla sinistra un primo segnale di industrializzazione.

Il prosciutto è sempre stato prodotto a San Daniele, ma ciò avveniva in tanti altri luoghi, e non solo in Italia, tanto è vero che rimane tradizionale in aree spagnole, francesi, slovene, croate. Quando sia nata la "fama" del prosciutto di San Daniele, in pratica una sua differenziazione in senso qualitativo rispetto agli altri prosciutti, non possiamo saperlo con precisione. Il primo riferimento che ci è noto è una composizione vernacolare del nostro poeta Pietro Zorutti, il quale nello *Strolic furlan par l'an 1824* pone il prosciutto di San Daniele tra *lis siet raritâts dal Friûl: Picolìt di Rosacis e cjastrâts; / Sparcs di Tresesin; Ostarie di Plet; / Parussulis di chês di Pordenon; / Pressut di Sandenêl; Muarts di Vençon*. È un approccio che oggi definiremmo "folcloristico" e, se può essere gratificante l'accostamento col Picolìt, lo è un po' meno quello coi *Muarts di Vençon*, mentre lasciamo al Poeta la responsabilità per quelle *parussulis di Pordenon*.

E prima?

Nel buon excursus storico (1419 - 1767) di Enzo Santese, fatto su materiali forniti da Remigio Tosoratti, troviamo che i prodotti porcini conservati erano sistematicamente utilizzati dai Sandanielesi per omaggiare i potenti di turno e, soprattutto, chi era nei "posti giusti" a Venezia (Santese 1993, 30-39). Tali prodotti avevano nomi vari e, se nelle prime testimonianze sembrano prevalere le spalle, col Cinquecento emerge tutta l'importanza del prosciutto che, nei documenti più tardivi, è accompagnato dai salami. È estremamente probabile che la comunità sandanielese privilegiasse i prosciutti per scopi di *captatio benevolentiae* perchè poteva offrirne di buona qualità, ma la scelta cadeva su di essi soprattutto perchè erano tra le poche derrate di pregio conservabili e resistenti ai trasporti. I documenti non parlano di produzione locale di prosciutti, ☛

anche se questa è da ritenere probabile, ma nulla vieta di pensare che fossero prodotti a Ragogna, o Fagagna, o anche più lontano.
È provato che i Sandanielesi allevassero maiali, anche all'interno della città, e che li mandassero al pascolo sotto la custodia di un porcaro che doveva essere mantenuto da chi aveva suini, ma ciò avveniva in tutte le altre comunità friulane...
Insomma, San Daniele era come tutti, e non siamo riusciti a capire quando si sia accesa questa scintilla della qualità superiore. L'unica cosa che possiamo suggerire a chi volesse approfondire l'argomento è di fare una comparazione statistica tra i regali che le diverse comunità facevano ai potenti: se dovesse emergere che per San Daniele prevalevano largamente i prosciutti rispetto a Udine, Cividale, Gemona, Spilimbergo, allora potremmo avere un'informazione interessante.
La vocazione commerciale della cittadina può avere influito, fin dal Medio Evo, su una cultura del prosciutto più raffinata che altrove, ma per avere le prove di questa supremazia dobbiamo giungere ai versi dello Zorutti e all'Ottocento.

Lo fotografia non è di qualità eccelsa, ma è una valida testimonianza del nostro passato. Vi si vede un bel maialotto nero friulano che addenta una pannocchia di granoturco, suo cibo preferito. Da Arduino Berlam, *Porci e cignali nella realtà, nella letteratura e nell'arte*, Corticelli, Milano, 1938. La scritta latina *omnia munda mundis* che significherebbe, pressapoco, "per i puri di cuore tutto è puro" è dell'autore del libro, architetto triestino dai molteplici interessi, spesso dimorante a Tricesimo dove aveva costruito una villa. La frase si trova in San Paolo, *Epistola a Tito*, e riappare sulle labbra di fra Cristoforo nei Promessi Sposi.

Udine come San Daniele

Ecco qualche esempio di donazioni, e di come vi entrassero i persutti anche altrove: nel 1532 il duca d'Urbino, che era "Capitano generale della Illustrissima Signoria di Venetia", venne in Friuli *ad perlustranda loca Patriae*. I Sandanielesi lo "ossequiarono" con *lengue de bo, parsuti et sopresse de porco, e due vitelli* (Santese 1993, 37) e gli Udinesi (qui abbiamo una più precisa quantificazione) con *6 para de presutti, 6 vitelli, 30 para de pollastri, 10 para de pernise*. Quando il medesimo tornò a Udine nel 1538 ricevette, tra le altre cose, *persutti para 8 del peso di dugento due libbre* (Battistella 1932, 78). Se i nostri calcoli non sono errati il peso medio di tali prosciutti doveva essere di poco superiore ai 6 chili.

L'Ottocento

Nel 1861 vide la luce il bel volume *Udine e la sua provincia* di Giandomenico Ciconj; a pag. 184 possiamo leggere: "... va rinomatissimo il prosciutto di San Daniele e per la qualità saporita e per la maestria del taglio che lo riduce in lunghe fetterelle sottili come carta".
Ma eccoci nella seconda metà dell'Ottocento, quando: "Forze nuove si erano inserite a San Daniele, tra queste i Rassatti, provenienti da Clauzetto, i Masini provenienti da Gemona. Queste due famiglie di commercianti danno inizio alla vendita del prosciutto al banco: siamo nel 1872. Oltre a questi vi era il Ciconi, originario di San Daniele. Da questi tre capostipiti derivano i negozianti di prosciutto che si sono affermati alla fine dell'Ottocento e all'inizio del Novecento: sono Asquini, Florida, Cum,

La fama del prosciutto di San Daniele nasce dall'amore dell'artigiano di rendere il suo prodotto sempre più appetibile e nel gusto e nella presentazione.

(Gian Paolo Beinat, *Sandenêl*, 1981, pag. 198)

Zaghis, Petris. Il prosciutto, affettato e conservato in scatolette di legno, rivestite all'interno di stagnola, raggiunge città lontane e la ditta Florida diventa "fornitrice della Real Casa" e del Vaticano. Il prosciutto resta un prodotto artigianale e, senza marchi protettivi, diventa una specialità basata sulle intrinseche qualità di selezione dei suini, di lavorazione e di conservazione del prodotto. Nasce così la San Daniele del prosciutto" (Beinat 1981, 167-69).

Schweinenstadt und Schinkenstadt

Nella "Statistica pastorale" pubblicata dal Bullettino della Associazione agraria friulana nel 1869 troviamo che a San Daniele c'erano 31 *scroffe* (si scriveva così) e un verro; come *majali* (si scriveva così) detto comune ne albergava 215 "da ingrasso" e 131 "lattonzoli", per un totale di 378 bestie appartenenti a 299 proprietari (1,26 *par om*). Poca roba se si pensa che Fagagna aveva ben 1088 suini totali, di cui 278 *scroffe*, 5 verri, 177 *majali* da ingrasso e 628 lattonzoli. Pare evidente che Fagagna fosse il fornitore di suini al resto del mandamento. Il mercato di San Daniele, poi, pensava a smistare i vuiccanti porcellini anche altrove: un'anziana signora, classe 1921, del Bataìn (area Pielungo, com. di Vito d'Asio) ci disse che quelli della Val d'Arzino (*i Asìns*) acquistavano *il purcel* al mercato di *San Dinìal* e, nel *cos*, lo portavano fino all'avita borgata in quella lontana valle. San Daniele, quindi, svolgeva una funzione di ingrasso (215 capi contro i 177 di Fagagna, i 156 di Rive d'Arcano, i 125 di Ragogna, ecc.) e non di *naisseur* (prerogativa di Fagagna), seguita dall'affinamento del prodotto (da qui la giusta fama), senza trascurare l'aspetto commerciale (la piazza del Mercato riforniva un'ampia area, compresa quella della montagna ultratilaventina).

Invidiosi

Nel libro *Latisana e il suo distretto*, pubblicato nel 1858, a pag. 64 leggiamo: "I porci vengono tenuti quasi da ogni famiglia, così per alimento proprio come per corrispondere l'annua regalìa al padrone, restringendosi il commercio al solo bisogno del paese; giova però osservare che la qualità dei prosciutti di Latisana non ha nulla da invidiare a quella dei tanto noti di S. Daniele".
Già, ...ora tutti dicono che il vino friulano non ha nulla da invidiare a quello francese...

Il primo Novecento

La *Guida delle Prealpi Giulie* del 1912 afferma che "I prosciutti di San Daniele godono di una rinomanza che si spinge oltre i confini della Provincia" (pag. 223) e "San Daniele è a ragione rinomato per i suoi prosciutti, ottimi non solo per qualità, ma per il modo con cui sono preparati e confezionati" (pag. 530).
Si ribadisce, quindi, che la fama non è dovuta solo alla qualità intrinseca, ma anche alla "confezione" e al *marketing*.
A differenza di altre attività, però, la *Guida* del 1912 non riporta dati e non si dilunga in considerazioni; con ogni probabilità il prodotto era considerato una piccola nicchia e accennarvi una specie di "atto dovuto", relativo più alla fama (come gli asparagi e le violette di Tricesimo) che all'incidenza economica.
Nel 1929, tra la fine di agosto e i primi di settembre, San Daniele celebrò il suo (supposto) millennio di fondazione e, fra le tante manifestazioni, ci fu un'applaudita conferenza dell'on. Arturo Marescalchi sull'allevamento suino che si tenne nel nuovo Teatro T. Ciconi, appena ultimato con i contributi degli emigranti sandanielesi (Beinat 1981, 187). All'epoca l'on. Marescalchi era una specie di *star* dell'agricoltura, chiamato a tutte le mostre ed inaugurazioni. Di formazione era enotecnico e, forse, non ne sapeva molto di maiali, ma certamente era un buon politico. Oggi, coi tempi così mutati, si chiamerebbe una *testimonial* difficilmente provvista di laurea in zootecnia, ma sicuramente nota per altre doti intellettuali.
Continuiamo col Novecento: "Gli artigiani e i negozianti, primo fra tutti Mattia Rassatti, curarono meticolosamente la scelta dei maiali e la lavorazione accuratissima delle carni. Il maiale veniva acquistato almeno una settimana prima della macellazione per

☛

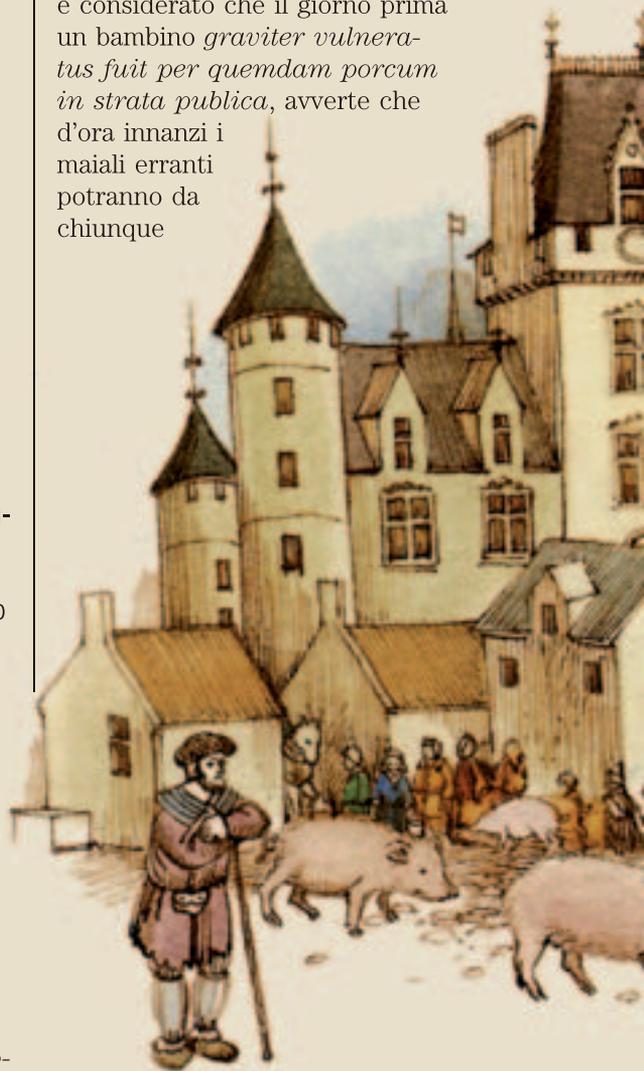
dare ad esso una particolare alimentazione che rendeva più viva e profumata la carne.
I nostri agricoltori solevano irrobustire i muscoli dei maiali dando loro foglia di olmo intrisa di farina di granoturco. Nell'ultimo periodo il maiale rosicchiava il granoturco dalle pannocchie, acquistando così quel particolare grasso dolce, proprio del prosciutto di San Daniele (Beinat 1981, 199).

Imitatori

La qualità ha sempre avuto imitatori, ed ecco che nel 1903, come ci riporta la *Guida* di Gualtiero Valentinis, il prosciutto di San Daniele era fatto non solo a San Daniele, ma anche a Udine, San Vito al Tagliamento, Pordenone e Cividale: "affettato in scatole viene venduto nel Regno e all'estero". L'autore, accanto ai produttori sandanielesi (Rassatti Mattia, Florida G. B., Masini G. B., Bianchi Felice, Ciconi Candido, Zaghis Giulio), cita gli udinesi Lodovico Bon, Arreghini e Molinari, Luigi Pittoni, G. Pantarotto e V. Rieppi.
Dalla *Guida delle Prealpi Giulie* del 1912 sappiamo, poi, che a Tricesimo vi erano "due fabbriche (Boschetti e Bortolotti) d'insaccati e di preparazione dei prosciutti detti di San Daniele, specialisti preparatori i fratelli Marco e Luigi Cipriani" (pag. 468).
Per Udine non abbiamo trovato notizie precedenti quelle sopra riportate dal Valentinis; grazie alla *Illustrazione del Comune di Udine* del 1886 sappiamo solo che la Città, a quella data, ospitava nove venditori di carni suine.

Pigs and the City

I maiali, lo sappiamo, erano tenuti al pascolo e ciò si dovette verificare, almeno parzialmente, fino all'Ottocento. Spesso, fra l'altro, erano liberi di vagare ovunque, anche all'interno delle città. Qui svolgevano la funzione di spazzini essendo, notoriamente, *di buine bocje*, ma potevano provocare danni a causa dell'innato istinto che hanno a savoltare col grugno tutto quello che incontrano, tanto che nel 1764 a San Daniele si dovette *far agiustar il Cogolado della Saverna che era disfatto da Animali Suini*. Insomma distruggevano le strade.
Qualche secolo prima, a Cividale, le autorità pensarono bene di proibire la deambulazione delle scrofe in città a partire dai primi di giugno; ecco il *befel* del 1326: *nullus in Civitate teneat Schrofas que vadant per vias*. L'ordine sembra perentorio, e le pene per i trasgressori severe: se qualcuno cattura queste bestie *per plateas aut vias* non è tenuto a restituirle e se le uccide non è tenuto a pagarle (però deve darne un terzo al Gastaldo e un terzo al Comune). È probabile che le scrofe dessero fastidio dopo giugno perchè i miasmi da esse provocati sono più fastidiosi col caldo, ma vi è anche da dire che i porcelli da carne dovettero essere ammessi se non vi sono proclami nei loro confronti, oppure si può ritenere che fossero allevati tutti fuori città.
La situazione udinese nel Cinquecento è ben illustrata da Antonio Battistella (*Udine nel secolo XVI*, 1932); ne offriamo volentieri uno stralcio.

L'undici agosto 1500, rinnovando una vecchia prescrizione del 1458, il Consiglio di Udine impone una multa di mezzo ducato a chi lascerà vagare per la città, *intra secundos muros*, cioè nel centro, maiali e cavalli e *in deducus* [dispregio] *divini cultus* li lascerà *ire usque in ecclesiam majorem et vagari per totum coemeterium ad fodienda* [per scavare] *sepulturas, et ubique per terram Utini* e scorrazzare sulla piazza durante il mercato. Invano a diminuire tali inumane brutture aveva esso in più luoghi remoti fatto adattare dei porcili, uno de' quali sotto la scala della porta di Pracchiuso: la mala consuetudine più forte della legge ne sfidava le sanzioni. E invero, il 9 ottobre 1504, considerato che i porci seguitano a girare per tutta la città, ossia per le piazze e per i luoghi pubblici con grandissimo danno, disdoro e infamia della comunità, e considerato che il giorno prima un bambino *graviter vulneratus fuit per quemdam porcum in strata publica*, avverte che d'ora innanzi i maiali erranti potranno da chiunque

e dovunque essere impunemente ammazzati. La paura di perdere un porco servì per un po' di freno, ma poi si tornò da capo. E il Comune il 4 ottobre 1520 deve di nuovo mandar fuori un editto che suscita ad un tempo un senso di pietà e mette addosso i brividi del ribrezzo: *Porci cum magno dedecore civitatis ingrediuntur quotidie coemeterium maioris ac collegiatae ecclesiae Beatae Mariae de Utino et depascentes ac rimantes* [frugavano col grugno] *in eo plerumque* [spesso] *cadaverum ossa eruunt* [dissotterrano] *ac corrodunt et vagantur profuse*: nessuno più osi lasciarli entrare entro la cinta dei portoni; il trasgressore pagherà un'ammenda di 40 ducati [...]

Non è passato un anno ed ecco che il Consiglio si lamenta che porci, cavalli, buoi e capre "per mala et pessima consuetudine" penetrando *intra corpus civitatis et prima moenia*, vadano a pascolare nel sagrato del duomo; e le medesime querimonie con le medesime diffide ed intimazioni si ripetono spesso e sempre invano nel 1526, 1530, 1546, 1585, e anche più tardi quando cotali mandre nessuno le tratteneva dal ramingare liberamente anche in Mercatonovo e per le adiacenti contrade, grufolando e grugnendo tra i banchi e i cestoni de' rivenduglioli e dei mercatini. Nel 1598 venne elevata contravvenzione ad un fornaio di Poscolle che "allevava in casa 6, 8 e anche 12 porci tra grandi e piccoli, dalli quali scaricandosi il ventre, com'è costume di simili animali, si sentiva fetore et puzza fastidiosa"; e del pari un linarolo di contrada Strazzamantello [attuale via Paolo Canciani] "che dava da mangiare sulla pubblica strada ai suoi maiali che infettavano il vicinato et impedivano il passaggio".

Il porco in città... I suini svolgevano il ruolo di spazzini, ma provocavano anche incidenti e infastidivano i commercianti; d'estate, poi, il loro indice di gradimento raggiungeva il minimo.
Disegno tratto da Cohat Y., Desombre E., *Des cochons*, France UPRA Sélection, 2002.

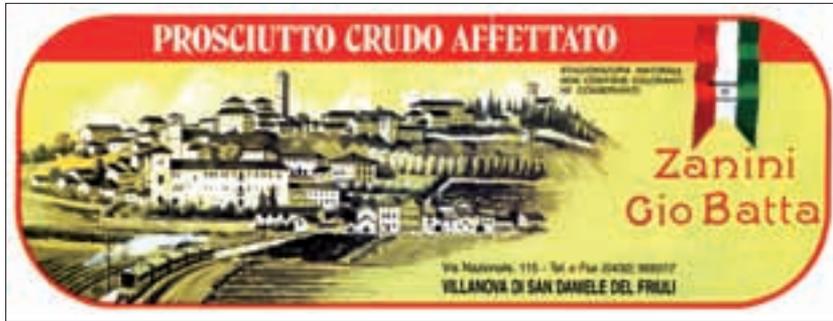
Il Battistella afferma che non aveva tutto il torto Gregorio Leti allorchè, riassumendo la relazione d'un magistrato veneziano di quel tempo, scriveva "essere li furlani sporchi per natura". Il Leti (1630 - 1701) era un letterato dalla lingua franca: intitolò un libro *Il puttanismo romano...*

Più diplomatico fu il geografo fiammingo Abramo Ortelio (1528 - 1598) che qualificò Udine come "luogo campestre".

I commercianti, si sa, non sono mai contenti. Nel Settecento quelli di Udine, all'epoca detti *Traficanti*, ce l'avevano ancora coi suini, tanto che Antonio Beretta, "Deputato della Città", emanò questo proclama: *Incomoda, indecente, e spesso pericolosa fu sempre riconosciuta la libertà di lasciar vagare gli Animali Suini non solo nelle Strade, e sotto i Portici delle situazioni più cospicue, e frequentate di questa Città, ma fino nelle Piazze con danno, e disturbo dei Traficanti. Rinnovando perciò gl'Illmi Sigg. DEPUTATI della Città le provvidenze stabilite contro il disordine, prima nel 1574, e poi con replicati Proclami, e massime con quello 21 Gennaro 1790, fanno intendere e sapere:*
Che d'ora innanzi ogni Persona, e Famiglia debba custodire i propri Animali Suini in modo, che non compariscano sulle Strade, e sotto i Portici di qualunque pubblica contrada, e molto meno nelle Piazze di Mercato Nuovo, di Mercato Vecchio, e di qualunque altro Luogo entro i Portoni della Città; in pena di Lire 8 per la prima volta, ed in seguito anche della perdita degli animali...

Da ciò sappiamo che questi "proclami" rimanevano lettera morta, ma anche che gli Udinesi, oggi persone così fini, in passato erano allevatori di suini, proprio dove ora ci sono le vie più eleganti, e, per giunta, erano negligenti e irrispettosi delle leggi.

Valentino Ostermann, in *La vita in Friuli*, opera che vide la luce nel 1894, lamentava che "In molti villaggi dura ancora il costume di lasciare vagare i porci per il paese, uso che le grosse terre [= i centri abitati più grandi] più progredite hanno bandito da secoli. A Gemona fu vietato di lasciar vagare i porci entro il vecchio recinto delle mura per deliberazione del Consiglio del 12 giugno 1369; Udine e Cividale avevano già in antecedenza adottato analoghi divieti". Sappiamo, però, che una cosa è vietare, un'altra riuscire a far rispettare i divieti.

Sicuramente qualcuno doveva essere seriamente indispettito dai porcelli altrui se, come leggiamo in una vecchia carta, il 13 settembre del 1760 *don Giacomo Bertoli da Ragogna, con una fiera pedata, aveva provocato la morte di un suino del Signor Francesco Schiratti, sarto abitante in San Daniele*; il valore del porcello era di lire 26.

Confezione, non più in uso, del prosciuttificio Gio Batta Zanini per l'affettato commercializzato in scatole di latta. L'immagine è tratta da una litografia per l'inaugurazione della tramvia Udine - San Daniele, la cosiddetta *Vacje di San Denêl.*

☞ Un sandanielese anomalo

Il sandanielese Giuseppe / *Joseph* Gentilli, nato nella cittadina collinare nel 1912, non era uno facile ai complimenti, ma per il prosciutto della sua patria non ha remore. Quando deve descrivere la sua scoperta di essere di religione ebraica così si esprime: "La nostra vita religiosa fu molto semplice perchè eravamo l'unica famiglia di ebrei in città. Mamma ci disse chiaramente che avevamo credenze diverse dai nostri amici a causa della nostra religione, ma da bambini trovammo molta difficoltà a capire che cosa fosse la religione. Significava che noi non andavamo in chiesa e che non ci era permesso di mangiare carne di maiale, cosa non semplice a San Daniele del Friuli dove si produce il miglior prosciutto d'Italia".

Giuseppe / *Joseph* Gentilli (San Daniele 1912 - Perth 2000) in una fotografia del 1952.

Pare, però, che potessero esserci delle eccezioni, almeno per buona educazione: "[la mamma] dopo una festa mi disse che avrei potuto mangiare un tramezzino al prosciutto (che invece io avevo educatamente rifiutato) in quanto si trattava di una volta sola e in quanto non ero a casa mia". Per la cronaca: il Gentilli fuggì in Australia dopo la promulgazione delle leggi razziali e in quella lontana contrada divenne un illustre geografo. Mantenne sempre i legami col suo Friuli a cui regalò fondamentali studi, talora insuperati, come *I climi del Friuli* pubblicato a Udine nel 1964.

Fette da Guinness

Vi sono più scuole di pensiero circa il modo di affettare il prosciutto. Negli anni Cinquanta Chino Ermacora scriveva che le affettatrici automatiche devono essere rigorosamente bandite, almeno dai buongustai. Quindi il prosciutto dava il meglio di sè se affettato col coltello: per questa operazione ci vuole, però, una perizia che non è da tutti, soprattutto per la fetta del San Daniele che deve essere sottilissima. Anche qui i Sandanielesi si distinguevano, e pare ci fossero dei veri e propri campionati relativi a questa attività: "Vanno ricordati Giulio Zaghis che vinse più premi come rapido affettatore ed Ernesto Zuliani che affettò una fetta sottile lunga dodici metri" (Beinat 1981, 199). Lo Zaghis è ricordato anche da Chino Ermacora nel suo scritto del 1953 *Il Friuli, aspetti caratteristici del lavoro*: "Edificante, a questo proposito, la figura di quel rinomato produttore ed affettatore di San Daniele che rispondeva al nome di Giulio Zaghis (il figlio conserva con orgoglio medaglie e targhe di cui il padre fu insignito a Londra) e ch'era riuscito ad assottigliare un prosciutto senza mai staccare la lama dalla polpa, ridotta ad una fetta di ben sette metri di lunghezza".

Secondo dopoguerra

La produzione dei prosciutti su larga scala, cioè la industrializzazione di questo settore, come di tanti altri, avvenne con il *boom* economico: "Il primo dopoguerra impose i pantofolifici [altra attività di punta del Sandanielese], il secondo si apre industrialmente coi prosciuttifici. Già negli anni Trenta era sorta una tipica fabbrica alimentare, unica forse nel suo genere in Italia: si tratta della sbucciatura dei fagioli ideata dalla ditta Molinaro & Testa, ora trasformata in prosciuttificio. La nuova industria dei prosciutti trovò la sua sede in posti diversi, scelti dagli industriali stessi. Così

sul *Cuel di Tondul* sorse il prosciuttificio Vismara, al Picaron il King's, verso il Lago di Ragogna i prosciuttifici Brendolan e Buttazzoni. Solo più tardi fu trovata una sede unica sul lato destro della strada che porta a Villanova, nella località proprio dove passava la romana via Concordiese, non rispettando certo il buon gusto paesaggistico" (Beinat 1981, 195).
Nel 1961 venne fondato il Consorzio per la Difesa del Prosciutto San Daniele e poi si ebbe una crescita esponenziale di un prodotto la cui fama non si limitò alle zoruttiane *siet raritâts dal Friûl*, ma raggiunse le vette della gastronomia internazionale.

Pubblicità del 1985. Da Passalenti Gianni, *Sandaniele città salotto*, Mandi speciale documenti regionali, n. 1/2 del febbraio 1985.

Renzo Tubaro, *Mercato di Codroipo*, 1951.

Conclusione
Leggendo quel poco che è stato scritto sulla storia suinicola del Friuli, e parlando con addetti del settore, ci siamo fatti l'idea che la fama del prosciutto di San Daniele sia dovuta alle ottime caratteristiche delle cosce un tempo prodotte in loco e, soprattutto, in comuni vicini come Fagagna (*il purcit neri*). Vorremmo sottolineare, tuttavia, che il ruolo principale dovette essere svolto dalla grande capacità di "affinatori" dei Sandanielesi, accoppiata alla vocazione commerciale della città, che non può essere disgiunta dalla maestria nella preparazione e presentazione del prodotto.
Il "vento del Nord" che proprio a San Daniele incontra il "vento del Sud" creando un microclima ideale per la stagionatura può essere un'altra spiegazione interessante, ma è deludente verificare come sia l'unica attualmente vantata in opuscoli, libretti e dépliant informativi sul San Daniele. Non sappiamo quanto potrebbe trovare concorde il sopra citato climatologo sandanielese Giuseppe / *Joseph* Gentilli (1912-2000) e vediamo i sorrisi ironici tra gli abitanti dei comuni contermini e non contermini.
La verità, secondo noi, sta nei Sandanielesi che hanno saputo sfruttare *anche* il microclima, ma in modo particolare il loro DNA commerciale. Perchè dare i meriti solo alle brezze se possiamo darli agli uomini? *Bisugne sei propit furlans*.

Tf

Letteratura citata
BATTISTELLA 1932 = Battistella Antonio, *Udine nel secolo XVI*, 1932. Ristampa Arnaldo Forni editore, Sala Bolognese, 1976.
BEINAT 1981 = Beinat Gian Paolo, *Sandenêl - San Daniele del Friuli dalla preistoria al 1980*, Tecnografica, San Daniele del friuli, 1981.
SANTESE 1993 = Rebellato Pier Luigi, Santese Enzo, *San Daniele dal persutto al prosciutto*, Biblioteca Cominiana, Vigonza (PD), 1993.

Sauris

Sauris è famosa per speck, prosciutti ed altri prodotti della norcineria. Questa fama ha radici nella locale tradizione dell'allevamento e trasformazione delle carni suine che non sempre coincideva, per ovvi motivi, con quella attuale. Riportiamo il capitoletto che riguarda il maiale nel saggio di Domenico Isabella *Il sistema alimentare saurano tra quotidianità e festività* che si trova nel volume *Sauris Zahre, una comunità delle Alpi carniche*, Forum, Udine, 1999.

Sauris 1977, località *Druntrn*, a Lateis: lavaggio delle setole del maiale macellato. Archivio Pro Loco Sauris). Da Donatella Cozzi, Domenico Isabella (a cura di), *Il sistema alimentare saurano tra quotidianità e festività* che si trova nel volume *Sauris Zahre, una comunità delle Alpi carniche*, Forum, Udine, 1999.

Del maiale si utilizzava ogni parte: dalle carni si ricavavano salami, salsicce ed altri salumi (*spek, ripelan, pauschnits*); le ossa non completamente spolpate, salate e affumicate, servivano ad insaporire le minestre e il *khràut*; le cotiche (*kròdie*), ancor prima della II guerra mondiale, venivano sottoposte a salatura ed affumicazione, mentre dopo l'evento bellico fu introdotta l'abitudine di trasformarle in più appetibili cotechini (*muzét*); dalle frattaglie (cuore, fegato, polmoni, trippa, reni) si otteneva un tipo di salsicce scure, le *šbortsesburstlan*, che si distinguevano dalle più chiare ed appetitose *baisburstlan* ottenute con la carne; infine, dal sangue mescolato al lardo si ottenevano delle salsicce (*plùetburstlan*) che venivano affumicate per poi essere subito consumate. Gli informatori raccontano che per ottenere una maggior quantità di tali salsicce si era soliti praticare un salasso alle mucche e mescolare il sangue suino a quello bovino. Sempre a proposito dei salassi fatti a danno dei bovini si racconta che, in momenti di penuria di viveri, quando non si aveva proprio nulla in cui intingere la polenta, si procurava alla bestia prescelta una ferita rimarginabile e col sangue ottenuto si preparava un intingolo detto *plùetdunkhatle*.

Ai nostri giorni Sauris è sinonimo di prosciutto.

Dal buon maiale di Sauris, infatti, si ricavava anche un prosciutto. Si trattava, comunque, di una produzione limitata sotto il profilo numerico, poiché si preferiva produrre una maggior quantità di salsicce che avrebbero fornito l'intingolo per tutta la famiglia per un maggior periodo di tempo. Questo prosciutto raramente raggiungeva la mensa dei produttori, essendo, nella stragrande maggioranza dei casi, destinato al mercato. Alla sua buona riuscita venivano riservate moltissime cure, poichè rappresentava una risorsa di grande valore per il contadino: alla fiera di San Martino che si teneva ad Ovaro, il prosciutto avrebbe fruttato due maialini, per ricominciare il ciclo, e forse anche qualche moneta.

Il maiale, come le altre bestie da cortile, veniva nutrito con patate, fave, semi delle graminacee che compongono il fieno (*plùemach*) e siero. Era molto importante che la bestia diventasse molto grassa perchè da questa dipendeva la quantità e la qualità del condimento che si sarebbe usato per tutto l'anno. Infatti lo strutto era molto più apprezzato del suo surrogato, la *mochade*. La redditività di un maiale si misurava in vasi di strutto (*saìnchondln*), e non c'è da stupirsi, quindi, se a questa bestia - secondo testimonianze orali - venivano rivolte moltissime cure: "quasi come ai bambini" (Osvalda Schneider, La Maina, 15.11.1991).

Saìnkhondl: vaso di terracotta adibito a contenitore dello strutto (*saìn*). Foto M. Santi. Da Donatella Cozzi, Domenico Isabella (a cura di), *Il sistema alimentare saurano tra quotidianità e festività* che si trova nel volume *Sauris Zahre, una comunità delle Alpi carniche*, Forum, Udine, 1999.

La macellazione del suino a Sauris in un disegno di Giovanni Napoleone Pellis. Da "Sot la Nape", n. 3, 1971.

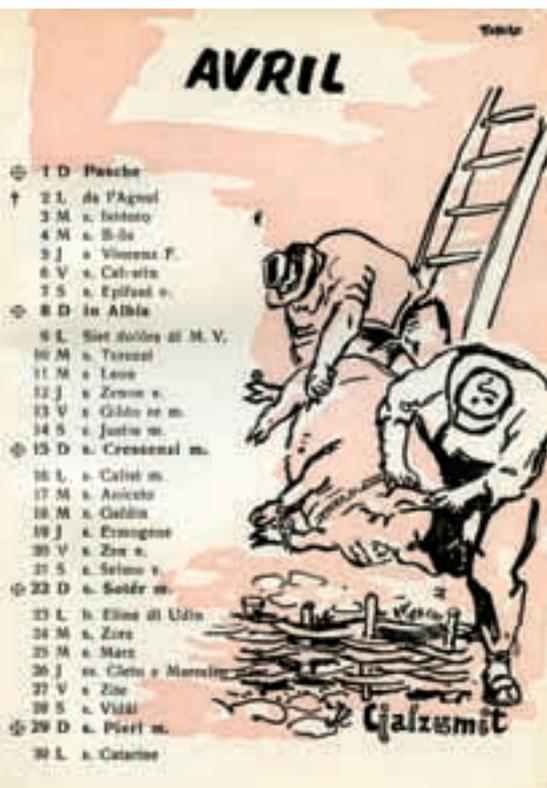
Piera RIZZOLATTI

Il *purcit* in Val Pesarina

Il maiale (*purcìt*), specie in passato, costituiva una delle maggiori risorse alimentari per le genti della vallata poiché, in una dieta basata prevalentemente su verdure, fagioli e latticini, faceva entrare le pregiate proteine carnee. Questo animale, poi, trasforma qualsiasi scarto, sia che provenga dalla cucina (*lavadùras*), sia che esca dall'orto o ancora dal caseificio; per questo il *purcit* è al centro di cure e di attenzioni da parte dell'allevatore e anche oggi rimane il simbolo di un mondo e di una economia parca e misurata, in cui nulla si spreca, ma tutto viene consumato e riutilizzato.

Biadas feminas

L'allevamento e le cure al maiale vedono ancora una volta impegnate le donne: è compito femminile sia l'acquisto del maialetto durante l'annuale fiera di San Martino, presso Ovaro, sia il suo trasferimento in vallata: *compravin il purcit da lat a San Martin, al marcjât di Davâr; si lava a pît dôs oras, biadas feminas,* ☛

Suini della Val Pesarina in una vecchia foto. Il colore scuro può denotare l'appartenenza ad antiche razze locali.

Il *cjalçumit* nello *Strolic furlan* del 1956. Disegno di Renzo Tubaro.

☞ *a marcjât, cul geùt. Il purcit al pesava cuindis, vincj chilos e lu puartavin a cjasa tal gei* (compravamo il maiale lattonzolo a San Martino, al mercato di Ovaro; si andava a piedi, per due ore, povere donne, con la gerla. Il maiale pesava 15-20 chili e si portava a casa nella gerla). In Val Pesarina non si era soliti far nascere i maialetti in casa; solo alcuni allevatori si cimentavano nell'impresa, tutt'altro che facile. I più anziani ricordano come solo poche famiglie avessero la scrofa (*la purcìta da cóuf a era da Carlìn*): far accoppiare la scrofa (*scròva, purcita da cóuf*) col verro (*l'intéir*) è infatti abbastanza complicato; soprattutto d'inverno, con i sentieri gelati, la traduzione dell'animale è poco agevole; la scrofa è sempre riottosa, irrequieta per il calore, e scivola malamente sul terreno ghiacciato.

Spadapurcits

È preferibile, pertanto, acquistare direttamente il *purcitùt* da ingrasso, magari già preventivamente castrato (*spadât*): in ogni caso si consiglia di non lasciar intercorrere troppo tempo prima di ricorrere alle prestazioni del castraporci ambulante (*spadapurcits*). Prima si interviene, infatti, migliore è il risultato, soprattutto per i maiali maschi, mentre per le femmine si può aspettare un po' di tempo, avendo cura che l'intervento non avvenga mai nei periodi di calore. Un ambulante (denominato anche genericamente *cjalçumìt*), di provenienza cadorina, ha lasciato nella vallata un buon ricordo come abile castraporci (*un cadurlìn, da Campolongo, al faseva il gîr e al spadava*). Qualora l'intervento non dia buoni risultati, o riesca solo in parte, è una vera sciagura per la famiglia cui l'animale appartiene: nel *purcit no spadât* o *mâl spadât*, infatti, la carne risulta di sapore ed odore sgradevoli (*la cjar a nasava da pis*) ed è difficile poi consumarla. La castrazione, invece, non solo rende le carni più saporite e gli animali più docili, ma sembra anche favorire il processo di ingrasso, poiché un *purcit spadât* cresce più velocemente e con maggior facilità. La castrazione delle femmine risulta in modo particolare difficile, ma anche quella dei porcellini non è sempre agevole in quanto l'animale è molto sensibile, spesso metereopatico, ed in caso di maltempo dà chiari segni di nervosismo e di eccitazione. Le prestazioni del *Cadurlin* vengono ricordate come sicure e veloci perché questi procedeva nell'intervento nelle giornate più asciutte e serene e conosceva i comportamenti dei porcellini, era dotato di una buona manualità e di spirito di osservazione. Il castraporci, che esercita anche le funzioni di stagnino ambulante (*al lava a stagnâ*) e di merciaio (*al vendeva braçadùra*), interviene pure in altre situazioni in cui si richiede una certa competenza in fatto di maiali: estirpa con una tenaglia i due denti canini, che crescono in modo continuo; applica al grifo l'anello (*rim*) che impedisce alla bestia di scalzare e rovinare il recinto di legno in cui è alloggiata, ecc.

Burét e cjamòç

Il maiale, durante la stagione invernale, quando è ancora giovane e non assuefatto al clima rigido della vallata, trova riparo nella stalla comune (*cjôt*) insieme agli altri animali; gli è, tuttavia, riservato uno spazio delimitato da assi (*burét dal purcit tal cjôt das vacjas*) dove alloggia fino ai primi tepori della primavera (*il purcit, in prin tal cjôt cu las vacjas, tal cjalt fin avrîl, març, fin che 'l timp l'è sclipât*). In primavera ed in estate, invece, il maiale è tenuto in uno stabbio più arieggiato, all'esterno della stalla, addossato o in prossimità di questa o, più spesso, in uno stallino collocato nelle vicinanze dell'orto (*d'estât tal cjamòç, par dongja l'ort o il bearç*): il nome

di questo piccolo fabbricato di assi di legno coincide con quello presente in vallata per lo stabbio delle pecore, *cjamòç* o *burét*. Lo stallino del maiale, piuttosto basso, è oggi dotato di un pavimento in pietra (*palmènt dal buret di clap o di petón*) che impedisce all'animale di grufolare (*sguatarâ*) e gli assicura anche condizioni igieniche migliori. Il maiale, infatti, ama il fresco e quindi è solito trascorrere le giornate sdraiato sul pavimento (*il purcit al si ponèva sul peton*). Per questo motivo è opportuno pulire spesso lo stallino (*si scovàva il buret dôs voltas in dì, coma pas vacjas*), rimuovere costantemente le deiezioni che altrimenti sarebbero causa di gravi infezioni, come accade per quei maiali che giacciono sul pavimento di legno intriso di orina (*pissìç*).
Il truogolo è di legno e viene utilizzato sia per gli alimenti solidi che per i liquidi (*un làip di lencj pal clâr e pal penç*): il *làip* sporge per una parte dal porcile, in modo che l'allevatore possa somministrare il cibo al maiale senza dover entrare nello stallino.

Il purcit in mont

Accadeva, in passato, che le famiglie mandassero sull'alpe il maiale da ingrasso (*parâ in mont il purcit*; *in mont a decinas i purcits*), così da risparmiare sulla sua alimentazione e da sfruttare, nel contempo, tutti gli scarti della malga (*lat lai*, *lat lât di mâl*, ecc.). Il maiale riceveva in questo modo un'alimentazione più rinfrescante ed adatta al clima estivo. Anche oggi le malghe ospitano alcuni maiali (trasportati con il *tratôr* e non come un tempo, faticosamente spinti dal proprietario sugli impervi sentieri che conducono all'alpe) per i quali è pronto uno stallino (*burét*) a parte. In malga i maiali si nutrono prevalentemente di siero (*sêr tal laip*), ma anche di erbe, soprattutto nella seconda quindicina di agosto quando il latte non è più tanto abbondante e scarseggiano quindi anche i sottoprodotti. In questo caso il pasto è integrato da abbondanti bracciate di romici (*lavàçs*) cotti nel siero (*si cjapava sù i lavaçs, si ju buliva tal sêr e si deva ai purcits lavaçs e sêr*).
Tradizionalmente è il *frut codaróul* ad occuparsi dei maiali; il *bocja* porta loro il siero due volte al giorno, li spinge al pascolo la mattina, quando la rugiada è evaporata, perchè si sazino dei farinelli e dei romici che prosperano nei terreni umidi e grassi circostanti la malga (*la matina cuant il sorêli al veva sujât la rosada, ai molava i purcits a mangjâ lavaçs*). Il maiale gode sull'alpe di una relativa libertà ed autonomia: impara velocemente gli orari entro cui si svolge la vita in malga, soprattutto quelli dei pasti, quando il *codaróul* provvede a riempirgli il *laip di sêr*, allora si vedono i maiali in libertà affrettarsi da soli verso gli stabbi per ricevere la razione di cibo (*i purcits ai tornava bessôi dal passon a l'ora dal sêr*).

Il *malrossìn* e altre patologie

Anche per il *laip* si raccomanda la massima pulizia, per evitare che i residui di cibo attirino mosche (*si butava âga tal laip par lavâ fóur, ch'a nas bechi las moscjas*), le cui punture sono causa di infezioni, soprattutto all'origine del temibile *malrossìn*, da cui, se s'ingenerano complicazioni, può derivare la morte dell'animale. Il *malrossìn*, che si può trasmettere all'uomo, colpisce il maiale nei giorni più caldi dell'anno e si manifesta con occhi arrossati, eruzioni cutanee (*bòlas ròssas par duta la schena*). Il rossino, incubo di ogni allevatore, era infezione di difficile cura fino all'avvento degli antibiotici: si interveniva mettendo innanzitutto a dieta rinfrescante (*âga e séir, lavàç di mont*) il suino, somministrandogli purganti (*sâl di canâl*), frizionandolo con sostanze grasse ed emollienti (*òngilu cul gras*), applicando impacchi con erbe medicamentose, ed in particolare con il sambuco (*si tirava jù las fuêas dal saûc e si las meteva su pa schena*), sottoponendolo a bagni freddi e lavaggi con infuso di malva e camomilla, ricorrendo a piccole incisioni o a veri e propri salassi. Per rendere più fresco l'ambiente dove viveva l'animale qualcuno spargeva (*scjerni*) sul tavolato o sul pavimento rami di sambuco, meglio se dotati delle ombrelle fiorifere (*si emplava il buret, dulà che il purcit si poneva, di fuêas, ramàças e flôrs di saûc: a giovava tant pal malrussìn*); così agendo era possibile salvare l'animale (*cualchidun lu riscatava*), perchè se sopraggiungeva la morte, mesi di lavoro, di fatiche e di speranze andavano perduti e l'animale doveva essere seppellito.
I maialetti da latte appena svezzati, che si comprano al mercato, vanno anch'essi incontro ad alcune malattie. Ad esempio è frequente la tosse (*tos*), la febbre (*fiêra*), l'indigestione, che va arginata in tempo con una purga energica e salutare (*vuéli di rìssin*) o che si risolve da sola in una diarrea (*dirêa*); non di rado tuttavia l'indigestione sfocia in una infiammazione acuta che comporta il perforamento della membrana peritoneale. Anche in questo caso l'animale è spacciato ☛

Veduta delle case e dello stavolo Gonano a Pesariis nel 1942. Fotografia di Luigi Monaci (1901- 1979). Da *Pesariis album ritrovato*, a cura di Giuseppe Bergamini, Comune di Prato Carnico, 1994.

e l'allevatore deve rassegnarsi ad abbatterlo. L'abbattimento si rende necessario anche quando sopraggiungono dolori alle zampe (*reumatìsmos tas gjambas*) e queste non reggono più il peso dell'animale, o quando si infetta della terribile peste suina (*cu la pesta bisugna copâju*). Per il resto, se il maiale resta indenne da malattie o da incidenti, l'allevamento risulta abbastanza semplice.

Alimentazione

Bisogna adottare qualche precauzione nei primi mesi, quando il porcellino è appena svezzato e va nutrito solo con latte e siero (*lat e séir imprìn*). Pian piano, poi, si aggiungono tutti gli altri alimenti che formano la sua dieta da adulto. Si comincia con le sciacquature dei piatti (acqua dove è stata cotta la pastasciutta, residui di cibo, come le croste della polenta, ecc.), cioè con *las lavadùras das scugjèlas*, con alimenti farinacei (*sèmola, farina di vuàrdi, di sórc*) che si somministrano ben cotti (*fasèvin il 'sûf, il 'suvùt, cu l'âga bulint*). I pasti, dapprima molto ravvicinati e liquidi, man mano che il maiale cresce tendono a diventare più solidi e a concentrarsi in due razioni soltanto, una alla mattina e una nel pomeriggio o alla sera. Il maiale, com'è noto, è dotato di una certa intelligenza e impara presto a riconoscere la persona che si occupa di lui, così come ricorda i richiami che gli vengono rivolti: questi variano da paese a paese ed anche in Val Pesarina non sono uniformi: a Prato Carnico, ad esempio, il richiamo per il maiale è *cuti, cuti*, mentre l'espressione *cjô, cjô* è preferita altrove. Il grido per allontanarlo è comunque sempre *chîs, chîs*.
Ritornando dopo questa breve digressione all'alimentazione del maiale, va osservato che non solo questa è strettamente dipendente dall'età, ma anche dalla

"ricchezza" della famiglia e dalla quantità e qualità dei prodotti di scarto. Il maiale da ingrasso vede diventare sempre più ricca la sua dieta con il passare delle stagioni: grandi pignatte sono poste a bollire nei locali un tempo adibiti a *lissivèra*, pignatte che contengono un poco di tutto di ciò che proviene dagli orti, dai campi e dal frutteto. Il truogolo che mattina e sera è riempito di acqua (*si dava âga matina e sera*) si riempie di foglie e di torsoli di verza (*vèrzas*), di *cartùfulas dai purcits* (cioè di patate piccole e scadenti), di mele e pere ammaccate (*pòmas*), di zucche (*cavòças*), di baccelli di fagioli (*côsai*), ben mondati dai fili che potrebbero causare disturbi intestinali (*il purcit al si intampinava*). Il tutto viene somministrato con ordine: le verdure (*jèrbas di prât, tàlas, fuêas di bietula*) seguono nel tempo i pasti di farinacei (*'sûf cu la farina*) ed in seguito, il maiale adulto, può contare su pasti davvero ricchi in cui si mescola un poco di tutto: nelle marmitte si pongono a cuocere i *côsui sot, las cartufulas sôra*; nelle annate particolarmente abbondanti il maiale d'ingrasso riceve anche fagioli, zucchine e quanto altro offre l'orticoltura di montagna. La padrona deve fare molta attenzione, però, nel somministrare all'animale i baccelli (*côsui*), soprattutto se secchi, e le piante ormai esaurite dei fagioli. Come si è detto, infatti, il maiale, pur ingordo, è un animale delicato e va trattato con tutti i riguardi. Un'informatrice ha descritto nel modo che segue il procedimento con cui era solita preparare il cibo per il maiale: *tocjava lessâ i côsai e gjavâ il fîl; bisugnava pestâju minûts cul massànc, ch'a vignissin in pacja; senò, s'a fasevin il grop, na bala, e il purcit al s'intampinava, bisignava copâlu* (era necessario lessare i baccelli dei fagioli e togliere tutti i filamenti, pestarli onde ridurli in "pappa" con il pennato; qualora si fosse formato un nodo di filamenti nello stomaco del maiale questo era spacciato e si rendeva necessario ammazzarlo anzi tempo).

I *côsai*, preventivamente lessati e privati del filo, erano alimento per il maiale.

Dieta estiva

Durante l'estate non tutti i maiali salgono in malga e quelli che restano negli stabbi di fondovalle ricevono, accanto agli scarti degli orti, di cui si è già detto, per lo più alimenti "rinfrescanti" per combattere e prevenire le infezioni che sono più frequenti in questa stagione. Le donne si recano quindi a raccogliere erbe, salendo fin nelle malghe (*cul géi e cul sac in malga a jerbas par cuéi al purcit*), dove nei prati circostanti, umidi e ricchi di deiezioni bovine, crescono le erbe più grasse ed appetitose per i maiali: *la talpa*, *il talpadôr* (farinaccio), *i lavàçs*, *i lavaçùts*, *di mont*, *di fontanîli* (la farfara e il farfaraccio), *il plantàcj* (la piantaggine). Si raccolgono, ancora, tenere punte di ortica (ritenute ottime come rinfrescante), si va a "spigolare" l'erba fresca che rispunta dopo falciato nei luoghi umidi ed ombrosi: *a lavin a artivóul ator das mèdas, ogni jerba ch'a cjatavin a era buina pal purcit; la sbrovàvin: il purcit al veva di fâ fôr l'astât* (andavamo a racimolare l'erba di secondo taglio attorno alle "mete"; ogni erba era buona per il maiale, la si scottava: il maiale doveva superare in qualche modo l'estate). Poi, peste e tritate con il pennato (*sfracheàvin e pestàvin las jerbas cu la manarùça*), ben cotte e mescolate a qualche pugno di farina di orzo, coltivato proprio a tal fine nei *cjamputs*, le erbe consentivano al maiale di aumentare di peso senza fabbricare lardo in eccesso (*il purcit al faseva cjar e no gras*). È veramente raro che il maiale ingrassi troppo, ma se l'evenienza si presenta è bene metterlo "a dieta" diluendo con acqua le già lunghe *lavaduras di cjasa o di scugjela* e somministrandogli verdure in abbondanza, soprattutto radicchio (*radìcs*).

Il slìchin

Del resto si tiene in gran conto il maiale, che è considerato quasi uno della famiglia e gli si destinano gli avanzi migliori, quelli pro- ☛

☞ venienti dalla mensa padronale, come ricorda una informatrice: *al purcit i devin polenta, a la canàja nancja las crostas!*
Le famiglie più povere, che non dispongono di avanzi, cercano di tirare avanti al meglio. Ci si reca allora non solo a raccogliere i *lavaçuts* in malga, ma si va nel bosco per ghiande (*i glants*) che determinano un rapido ingrasso del suino (*il purcit cui glants al faseva tant gras*) o, se queste sono insufficienti a nutrirlo, si raccoglie il frutto del faggio, la faggiola (*faja/paja*), o ancora i *pirùtis*, le bacche di farinello, il *melés*, oppure, in autunno, le mele selvatiche, *i lóps*).
È buona norma aggiungere al pastone dei maiali il lichene (*slìchin*) di cui sono ricche le abetaie della valle; bisogna raccoglierlo d'autunno, lasciarlo asciugare tra le rocce, sui cespugli di rododendro: *si lava a cirî il slìchin d'atomp, tas monts; i slargjavin il slìchin enfri i ràuts; si faseva sacs di slìchin e si tigniva cont*. A casa lo *slìchin*, a manciate, viene aggiunto al pastone (*bróut dal purcit*).

Pasti caldi fino a Sant'Andrea
Coi primi freddi si ha cura di riscaldare il cibo destinato ai maiali (*d'invièr cul frêt si scjaldava*), cibo che con l'approssimarsi della data di macellazione diventa nuovamente monotono, anche perchè le scorte e le provviste sono quasi esaurite; si ritorna quindi ad un'alimentazione basata sulle patate e sulla polenta: *di devôr si deva cartùfulas piçulas, man man si coèva las cartùfulas e ta na spàrtala i las metevin a sfredâ; un past noma di chês. Si faseva la polenta cun farina di dôs sortas e si lava indevant fin a dicembre fin cuant ch'as era finidas las cartùfulas scartas. Cuant ch'al colava il frêt i devin sorc e cartùfulas par ingrassâ i purcits* (poi somministravamo le patate di scarto; si cucinavano e si riponevano in un cestino a raffreddare; un pasto solo di patate. Si preparava la polenta con due tipi di farina e si procedeva così fino a dicembre quando le patate scadenti erano finite. Si era soliti alimentare i maiali, quando incominciavano i primi freddi, con patate e granturco).

L'allevamento del maiale si protrae per circa 12 o 13 mesi e il risultato, in termini di peso, si presenta assai variabile, legato, come si è detto, all'alimentazione cui l'animale è sottoposto.
Il maiale un tempo raramente superava i 130 chili al momento della macellazione: le carni erano asciutte e solide e la riuscita degli insaccati assicurata.

Tf

Infumulâ la purcìna

Salami, salsicce, cotechini si accavallano sulle stanghe in festoni, in attesa di venire collocati sopra lo *spolert*, oppure in una stanza apposita, di solito la *lissivèra*, per ricevere il giusto punto di affumicatura. Anche quella di affumicare *la purcìna* è un'arte (*infumulâ*, *fumulâ*, *fumâ*, *secjâ*), con difficoltà e segreti. Bisogna conoscere le essenze più adatte ad affumicare le carni, rispettare i tempi e non avere fretta, perchè prima di essere riposti i salumi debbono eliminare tutta l'umidità ed il grasso in eccesso. Il rischio che si corre, infatti, è quello di perdere il prodotto, frutto di un anno di sacrifici e di lavoro: *il muset e il salàmp a infumulâ fin ch'al è sujât il bugjél senò la purcìna a si incrudulis*. Chi vuol ottenere salumi di gusto forte e piccante sceglie il ginepro (*genèval*), dal fumo acre e pungente, come combustibile. Di solito però è preferibile servirsi del faggio (*vèspal / fàu*) o ancora del nocciolo (*sterp*, *noglâr*), che assicurano sempre buoni risultati ed un prodotto di sapore equilibrato e gradito ad ogni palato. In mancanza di una buona *lissivèra* ci si adatta ad affumicare le carni del porco sopra lo *spolert*, ma v'è anche chi affumica *la purcìna* sullo *stài* o in una stanza apposita della casa: *si meteva a infumulâ tar una stanzia, un pôc di fôc, bel planc, fôc di fàu o di noglâr: bigna infumulâ una misura, no massa e dopo si puarta la purcina in cantina*. Affumicare è un'arte ed una necessità, in climi umidi e freddi, come quelli della vallata; bisogna infatti "seccare" (*secjâ*) la carne per evitare che si formino muffe o che il prodotto si guasti. Insieme con salami, salsicce e musetti è abitudine affumicare anche tutto l'ossame spolpato, le mezzine del lardo, gli zampetti e la testa scarnificata e privata del cervello, facilmente deteriorabile. Il maiale è "tutto buono" (*una volta, Jesu Maria, non si trava via nuja dal purcit*): le ossa una volta impregnate di sale e legate si appendono ad affumicare (*si picjava cul spâli i vués salâts a infumulâ*) e così pure si procede per *messèlas*, *crepa* o *crasàpa*, *vorêlas*, *talpins/talpùças*, *sdincs*, con i quali d'inverno verranno conditi ed insaporiti i minestroni (*vués a fumâ pa mignestra*) o la *mesta* (*la cuesta a restava pa mesta*), oppure anche arricchiranno il gusto agro dei crauti (*las talpas fumadas pal cràut*).

L'articolo è tratto da Ciceri Andreina, Rizzolatti Piera, *Vita tradizionale in Val Pesarina*, Comune di Prato Carnico, 1991.

Giuseppe Colle

Giuseppe Colle è il funzionario dell'Ispettorato regionale dell'Agricoltura, ricordato nell'articolo di Elia Tomai per il tentativo di salvare la razza autoctona del maiale nero di Fagagna. Era nato il 9 dicembre 1911 a Pontebba, e la famiglia si trasferì successivamente ad Artegna. Si era laureato in Agraria a Bologna poco prima dello scoppio della seconda guerra mondiale; arruolato, era stato inviato in Sicilia prima di essere impiegato all'ufficio UPSEA di Trieste, istituito durante il conflitto per sorvegliare gli ammassi dei prodotti agricoli.

Le competenze erano poi passate al Ministero dell'Agricoltura e, nel dopoguerra, Giuseppe Colle era entrato a far parte dell'Ispettorato agrario con competenza proprio sul territorio di San Daniele. Specializzato in zootecnia si era preoccupato di costituire il registro genealogico della razza del maiale nero fino agli anni Sessanta, quando, per le pressioni dei macellai e dei prosciuttifici si preferì acquistare altrove le cosce di maiale. Giuseppe Colle sosteneva però che, nonostante la carne più scura e i cosciotti più piccoli, le carni del maiale nero fossero incomparabilmente più saporite per una combinazione unica tra patrimonio genetico, alimentazione e microclima del luogo.

Oltre che di maiali si occupò delle razze bovine friulane, la Pezzata rossa soprattutto, intendendo il suo mestiere non in maniera burocratica, ma preferendo di gran lunga i sopralluoghi sul territorio e il contatto con i contadini che, usava dire, "erano meglio dei signori".

Nei mesi invernali, proseguendo la tradizione delle Cattedre ambulanti di Agricoltura, era solito fare delle lezioni serali per allevatori nell'ambito dei corsi organizzati dell'Ispettorato udinese.

La passione per la zootecnia si legava al suo amore per la caccia, che praticò per tutta la vita. Era solito andare a fare battute in Austria, amante del rituale locale che prevedeva alla fine della battuta che i corni intonassero un inno per commemorare il sacrificio della selvaggina. Andò in pensione nel 1980 e morì poco dopo, il 9 maggio 1983.

Purcit pignot

Ad Artegna, come è noto, si tiene la manifestazione *Purcit in Staiare*, sempre coronata da grande successo. Nella edizione del 1988 Anna Maria De Monte scrisse per l'occasione una poesia che, nelle strofe iniziali da noi offerte al lettore, fa rivivere l'atmosfera, il "movimento", l'intenso lavoro corale coordinato dal *purcitâr* che rendeva speciale la giornata in cui *si purcitave*. Questi pochi versi sono anche un bel saggio dell'idioma *pignot*, cioè del friulano parlato ad Artegna. L'espressione *cjalâ* (anzi *cjalê*) *jù par Buje* sta ad indicare la mancanza di cibo.

Purcit in Staiare 1998

Chel che sul cjêf al à el pêl colôr cinîse
pensant al timp passsêt un grum benon si vîse
che ogni cjase un purcit di nudrî si vantave
e cui che no lu veve jù par Buje al cjalave.

Dato che tes famees la int le veve magre
cuanche si purcitave ducj e fasevin sagre
la canâe ta chê dì no leve a scuele
nissun in chel dai-dai podeve alcê la muele.

Al ere tai curtii dut un corantevot
di vôs, di odôrs, di imprescj un legri messedot
prin ch'al cricàs el dì el fûc al businave
e za te lissiarie in bol l'eghe e trotave.

El re di chê 'sornade al ere el purcitêr
che fintrimai la sere un lamp nol steve fêr
e cope, e spele, e tâe, controle toc par toc
viôt se i bugjei son nets, moli a chel frut un
croc.

Masane, volte, gire, messede dut ben ben
par cjere e su la taule di argagns al ere plen
di cà al mancjave sêl, là un asenut di ai
intant par cjapê flêt tocjave scolê un flêt.

Insache, tire el spêli, sbuse pa l'ordin dut
di man in man la robe passave ben plancut
de taule, jù tal gei e dopo sul gridiç
fin cuanche dut l'impast al ere lêt a spiç.

Finide la fature, dêt dongje l'armament
cu la luianie in man el purcitêr content
cjapêt el vêi dal vêi la int al saludave
tal indoman adore di gnûf al scomençave.

I fruts a sborfinin il purcit, uno di famiglia. Da Baiutti G., *Cjassà: un secul di storie par imagjinis*, Comun di Cjassà, s.i.

Gabriella BUCCO

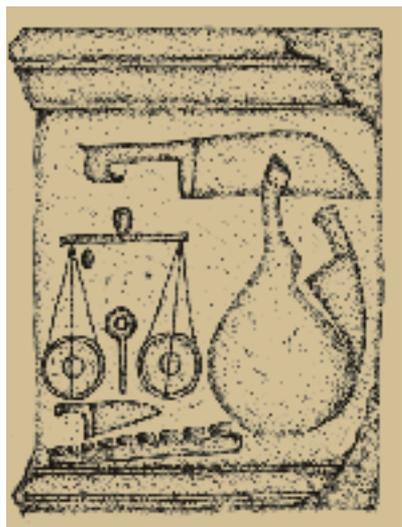
Pittura murale di ispirazione jacovittiana e di mano popolare (particolare), Ruda, *Borc Menteressa.*

Maiali in posa

Appunti tra arte e simbologia suina

Il maiale è un animale simbolico, ambiguo come tutti i simboli e, come scrive Gian Paolo Gri, persino in grado di separare religioni e culture: per alcuni, come ebrei e mussulmani, oggetto di tabù alimentare, per altri emblema di prolificità e abbondanza. I significati differiscono anche a seconda del sesso femminile o maschile del maiale. Soprattutto nel mondo precristiano la scrofa, spesso deificata, è simbolo di fecondità con le sue quattordici mammelle e una gestazione di tre mesi, tre settimane e tre giorni. Era attributo delle divinità agrarie femminili ed era sacrificata alla dea madre Demetra, mentre Diana di Efeso è raffigurata con numerose mammelle. Nell'Odissea la maga Circe trasforma in porci i compagni di Ulisse, offrendo loro cibi e bevande, volendo forse significare che gli umani si trasformano negli animali alla cui indole più assomigliano. Al maschile il porco ha infatti una connotazione universalmente negativa, simbolo di ingordigia, lussuria, ignoranza. Tutti ricordano infatti il detto "dare perle ai porci" cioè distribuire verità e bellezza a coloro che non sono in grado di recepirle.

Il cinghiale è confuso spesso con il maiale, ma la sua simbologia, antichissima e diffusa nel mondo indoeuropeo, è sempre positiva. ☛

Stefano di Giovanni detto il Sassetta (1400 - 1450), *La Lussuria*.

Disegno di un cippo sepolcrale concordiese del II secolo d.C. che mostra gli strumenti da lavoro di un *porcinarius*: bilancia, pesi, acciaiolo per affilare e tre coltelli con accanto un bel prosciutto. Portogruaro, Museo nazionale concordiese.

☞

Raffigura l'autorità spirituale, spesso abbattuta da quella temporale. Nelle raffigurazioni celtiche il cinghiale è raffigurato mentre si nutre di ghiande, e la scrofa è rappresentata mentre scava con le zanne la terra ai piedi dell'albero di mele, simbolo di immortalità, in una riedizione della rappresentazione classica dell'albero della vita. Rispetto alla fortuna goduta presso i Celti e i loro druidi, con il Cristianesimo il maiale cade in disgrazia, assumendo connotazioni negative, probabilmente in contrapposizione con i riti pagani. Nella parabola del Figliol prodigo, fare il guardiano dei porci è l'ultimo gradino dell'abiezione raggiunta dal dissipatore degli averi paterni. Il maiale diventa simbolo di ingordigia, depravazione, lussuria e, con l'epiteto di porco, si associa anche alla bestemmia e alle ingiurie. Il pittore senese Stefano di Giovanni (1400 - 1450) detto il Sassetta interpreta questa connotazione negativa in maniera talmente elegante da risultare contraddittoria; egli raffigura infatti l'allegoria della Lussuria come una elegante dama che si specchia, appoggiandosi sensualmente proprio su un irsuto maiale nero, usato come cuscino. I collegamenti tra lussuria e maiale sono spiegati da Clemente d'Alessandria: gode di rotolare nel fango e nel letame e dunque l'uso delle sue carni è riservato a coloro che vivono nella sensualità.

Antiche rappresentazioni

Le raffigurazioni più antiche del maiale in regione datano al II secolo d.C. e non riguardano per la verità l'animale, ma il mestiere del norcino ad esso strettamente connesso, come nel monumento funebre (fine sec. II d.C.) del *porcinarius* al Museo concordiese di Portogruaro: vi sono raffigurati il profilo inconfondibile del prosciutto con lo

Spilimbergo, affresco sotto i portici. Così ci scrive lo spilimberghese Gianni Colledani: “In merito a questa traccia di affresco anch'io da molti anni sto *bazilando*. Ho coinvolto nella ricerca tante persone, ma una cosa chiara non ne è uscita. L'opera è collocabile alla fine del Quattrocento. Questa regina è in groppa a un cinghiale o maiale (all'epoca si assomigliavano). Che cosa tiene in mano? Qualcuno dice un tamburello. Io propendo per uno specchio e potrebbe essere l'allegoria della Prudenza che guarda nello specchio... retrovisore per non farsi cogliere di sorpresa. Qualcuno dice che bisognerebbe ricercare nella mitologia. Altri suggeriscono poemi cortesi e *Chanson de geste*. Può anche essere il *divertissement* di qualche *pictor*, riferibile a una donna di nome Regina cui piaceva... cavalcare e essere cavalcata. Penso personalmente anche ad un'insegna di taverna inserita in un certo contesto. La questione rimane più che *vexata*...”.

Casa Perusini, Udine, rientro dalla caccia al cinghiale in un affresco del tardo Trecento. Sulla sinistra una scena di vendemmia e pigiatura. Si noterà come la vite, dal fusto di consistente diametro, si arrampica sull'albero, e l'uva viene calata con un paniere.

zampino (come nell'attuale "San Daniele"!), la bilancia a stadera con i pesi allineati e i coltellacci, rimasti invariati nei secoli.
Successivamente la raffigurazione del maiale, che spesso si confonde con quella del cinghiale da cui poco differisce se allevato allo stato brado, subisce un lungo periodo di ostracismo. Nel periodo romanico è la miniatura ad offrirci una delle prime raffigurazioni nel codice *Petri Lombardi Sententiae* del sec. XII, conservato nella Biblioteca Guarneriana di San Daniele, e che si inserisce nella corrente dei bestiari lombardi. Nel periodo gotico, quando si comincia a raffigurare la vita quotidiana, specie nelle *Raffigurazioni dei Mesi*, che segnano il trascorrere del tempo, è frequente trovare bestie e strumenti di lavoro. Negli affreschi provenienti da Casa Perusini di Udine (fine sec. XIV) si ammira una scena di caccia e vendemmia, con cacciatori che portano all'interno di una città murata un cinghiale, come si nota dal pelo scuro ed irsuto e dalle zanne ricurve.
Un suino che pare un ibrido tra cinghiale e maiale è raffigurato in un affresco popolare, databile ai secoli XIV-XV, che si trova sotto i portici nel centro di Spilimbergo; è un tipico esempio dell'ambiguità del maiale: lasciamo al lettore stabilire se si tratti di una ostessa che, a cavallo del maiale, invita gli avventori alla sua taverna reggendo in mano un piatto oppure se si tratta dell'allegoria della Lussuria a cavallo del verro, con tutte le sue connotazioni erotiche, mentre si guarda allo specchio, quindi una versione vernacolare di quella offerta dal Sassetta.
Come osserva Gian Paolo Gri, solo nella tradizione popolare l'iconografia del maiale riesce a conciliare con la tradizione cristiana le antiche suine benemerenze pagane. L'antropologo ricorda come nel giorno dell'uccisione del porco i bambini seppellivano nell'orto qualche pezzo della bestia mostrando il persistere, a livello inconscio, di antichi riti propiziatori, come quello che prevedeva il taglio della coda del maiale da consegnare al contadino, che l'avrebbe piantata al momento di seminare l'orzo per garantirne la crescita rigogliosa.

Il *purcit di Sant Antoni*, aspetti iconografici

Il demiurgo di questa conciliazione tra porco e santità è San Antonio abate, festeggiato il 17 gennaio e contraddistinto dalla lunga barba bianca, dal saio da eremita con un bastone a tau, dalla campanella, dal fuoco e dal maiale, talora affiancato da altre ☛

☞ bestie domestiche. Attenzione a non confondere Antonio abate con Antonio da Padova, frate predicatore contraddistinto dal Bambin Gesù e da un giglio. Malgrado il suo radicamento nelle nostre tradizioni Antonio abate non è un santo nostrano poichè nacque (nel 251 d.C) e visse sempre in Egitto. Dopo la morte dei genitori vendette tutte le sue proprietà dedicandosi alla vita dell'eremita, tipica della religiosità orientale, prima per tredici anni in un cimitero, poi nel deserto tra il Nilo e la Libia. Qui fu tentato più volte dal demonio con lascive visioni e pensieri blasfemi, rappresentati nel 1505 - 1506 nel trittico di Hieronymus Bosch, tanto che il maiale ivi raffigurato potrebbe rappresentare anche il demonio. Nel 306 la fama di Antonio divenne talmente grande che radunò alcuni discepoli in un cenobio; nel 311 tornò ad Alessandria per aiutare i cristiani contro la persecuzione di Massimino e nel 355 vi confutò l'eresia ariana. Al di fuori di queste puntate ad Alessandria, visse come eremita sulla riva orientale del Nilo, dove coltivava l'orto e intrecciava stuoie, per cui divenne anche protettore dei canestrai, oltre che dei salumai, dei norcini e dei macellai. Comunicava con i pellegrini mediante il discepolo Macario e, benché rappresentasse la fuga dal mondo, istruì e visitò i malati fino alla morte avvenuta nel 356. Il mantello e il bastone furono inviati a San Atanasio, il suo biografo, e il corpo fu seppellito in segreto sulla cima del monte sede del romitaggio. I resti furono traslati prima a Alessandria, poi a Costantinopoli per sottrarli ai Saraceni e, nel sec. XI, il conte Jocelin li portò a La Motte-Saint-Didier nell'Isère (Francia), in un luogo che si chiamò Saint Antonine en Dauphinè. Di qui cominciò la grande fama di Antonio come guaritore contro l'ergotismo e l'*herpes zoster*. Durante il periodo medioevale scoppiarono infatti terribili epidemie di ergotismo, causate dal fungo *Claviceps purpurea* che infestava la segala, da cui si ricavava farina alimentare. Le sostanze tossiche del fungo provocavano allucinazioni e vasocostrizione, che nei casi più gravi diventava cancrena causando atroci dolori e setticemia. Nel caso *dell'herpes*, patologia di origine virale, la malattia seguiva i fasci nervosi procurando forti dolori e vescicole che, scoppiando, producevano delle ulcerazioni. Nel sec. XII due nobili francesi sostennero di essere guariti tramite l'intercessione del Santo e quindi iniziarono i pellegrinaggi alla sua tomba, che in effetti potevano portare alla guarigione grazie al cambio di alimentazione, che eliminava la segale cornuta (nome che prendeva la segale a cause di protuberanze formate dal fungo sulla spiga).

Per assistere i pellegrini si fondò quindi l'ordine ospedaliero degli Antoniniani che, assorbito dall'Ordine di Malta nel 1775, si estinse nel 1803. Il maiale e gli altri attributi entrarono a far parte dell'iconografia del santo proprio a seguito di queste malattie, le cui sofferenze erano lenite con unguenti a base di grasso suino. Gli ospedalieri indossavano un saio decorato con la croce a tau,

San Antonio abate nella chiesa di Santa Margherita, Manzinello. Il bastone porta una vistosa T, attributo iconografico del Santo; il libro indica la forza insita nelle Sacre Scritture per vincere le tentazioni. In questo caso il Santo è sprovvisto di campanella, in compenso il maiale ne porta una vistosa. Il maialino cintato compare in dipinti coevi, non necessariamente col Santo.

Spiga di segale con sclerozi formatisi in seguito all'attacco del fungo *Claviceps purpurea*: ecco perchè si chiama segale cornuta.

che era un simbolo dell'Egitto, adottato per onorare il luogo d'origine del Santo. Nella chiesa di San Lorenzo di Forni di Sotto, affrescata da Gianfrancesco da Tolmezzo (fine sec. XV), San Antonio tiene in mano proprio il bastone a tau e nell'impugnatura sembra di poter riconoscere la testa del maiale. I frati ospedalieri annunciavano la loro venuta con un campanello poiché l'*herpes* era contagioso attraverso il siero contenuto nelle pustole e già nel 1095 l'ordine degli Antoniniani aveva avuto il privilegio di allevare i maiali onde ottenerne il terapeutico adipe, così il nostro simpatico e gustoso animale rientrò, dopo tanti ostracismi, "sdoganato politicamente" si direbbe oggi, nel contesto religioso.

In Friuli si diffuse l'usanza del *purcit di Sant Antoni* così spiegata da Valentino Ostermann (*La vita in Friuli*, 1894): un maialino era comprato dalla fabbriceria della chiesa e, munito di una campanella al collo, che lo rendeva riconoscibile, girava per il paese; altri riportano che il pelo era rasato per formare il simbolo della croce, sempre per contraddistinguerlo dagli altri maiali che profanamente grufolavano. Tutti gli davano da mangiare e quando era grasso veniva messo come premio di una lotteria, i soldi delle giocate venivano date in beneficio alla chiesa. Da questa usanza nacque anche il detto *al è come il purcit di Sant Antoni* per indicare coloro che vanno in giro a scroccare.

La campanella che contraddistingue il Santo potrebbe dunque essere originata o da quella che portavano gli affiliati all'ordine o da quella che era legata al maiale, come si può notare ancora in una fotografia degli anni Cinquanta o primi anni Sessanta.

Chiaulis di Verzegnis, fine anni Cinquanta o primi anni Sessanta. Come si legge nel libro *Gnaus, Identità di un paese chiamato Verzegnis* (editrice CO.EL., 2003): "Il 17 gennaio veniva festeggiato S. Antonio abate ed in tale occasione si teneva la *Fiesta dal purcit di S. Antoni*: da un maialino, acquistato e poi ingrassato con il contributo di tutta la gente del paese, il *purcitâr* provvedeva a ricavare *stangjas di musets, salams e luanias* che avrebbero costituito il premio della lotteria".

Il maiale da simbolo demoniaco di corrutela carnale era dunque diventato un medicamento per il corpo degli umani, oltre che di altri animali allevati. Il grasso del maiale era infatti usato anche contro l'afta epizootica, come indica una ricetta del Seicento: si facevano benedire gli animali, l'aceto, la ruta, la lavanda, il lardo, l'aglio, il rosmarino, l'erba di San Giovanni, la borragine, la salvia, il sale e, dopo aver pestato il tutto, si utilizzava questo impiastro per sfregare le parti malate.

Per merito del nostro maiale dunque l'effige di San Antonio era posta sopra le porte delle stalle con effetto taumaturgico e il 17 gennaio, la festa del Santo, divenne anche il giorno in cui benedire gli animali domestici.

Il *purcit di Sant Antoni* sfiorò, nei secoli della controriforma, anche la santità: novello Prometeo o Virgilio se preferite una metafora dantesca, diventò compagno di viaggio di San Antonio addirittura all'Inferno. *Mission impossibile* restituire il fuoco agli uomini, quindi mentre San Antonio distraeva il diavolo, il nostro *purcit*, emulo di James Bond, abilmente afferrava un tizzone infernale e lo donava di nuovo agli uomini, che in effetti riconoscono al maiale una certa furbizia. Il fuoco si aggiunse dunque agli attributi del santo. I soliti detrattori della "maialinità" affermano invece che il fuoco fosse una banale raffigurazio-

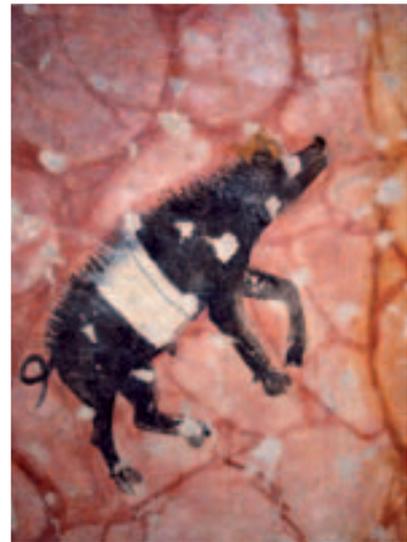
☛

Basilica di Aquileia, un maestoso San Antonio con un porcello dall'aspetto sorprendentemente moderno.

ne della malattia del "fuoco di San Antonio", nome popolare dell'*herpes zoster*.

In questa digressione sull'iconografia di San Antonio resta da dire che il maiale raffigurato in pitture e sculture non è sempre uguale. Agli inizi poco distingue il maiale dal cinghiale, poi il maiale rappresentato fino all'Ottocento è quello nero, piccolo, irsuto, testa a cono, grugno sviluppato, setole e pelle nera, ossatura sottile, orecchie appuntite e natiche ben sviluppate. In Toscana, almeno dal Quattrocento, è raffigurato con una fascia bianca trasversale che finisce sulle zampe anteriori: mi sono chiesta se fosse una fascia di tessuto che contraddistingueva il *purcit di Sant Antoni*, ma propenderei per una fedele descrizione del maiale cintato contradddistinto da una zona più chiara, come si nota tuttora nelle razze Cinta senese, Saddleback e Hampshire. Aggiungete il fatto che nel sec. XIV ci fu in Friuli una forte emigrazione di Toscani che esercitavano il mestiere di bancari e battitori di zecca nel Patriarcato: potremmo immaginare che qualcuno di loro si fosse portato dietro anche il maiale. Solo a metà dell'Ottocento il maiale nero fu incrociato con la razza inglese Yorkshire, a sua volta prodotto dall'accoppiamento tra il maiale bianco cinese e quello celtico a macchie nere. In breve la razza autoctona, abituata a pascolare tra i querceti, si riempì di macchie come cani dalmati per essere soppiantata dai grassi e rosei maiali cui siamo ora abituati.

I tanti grugni del *purcit di Sant Antoni*

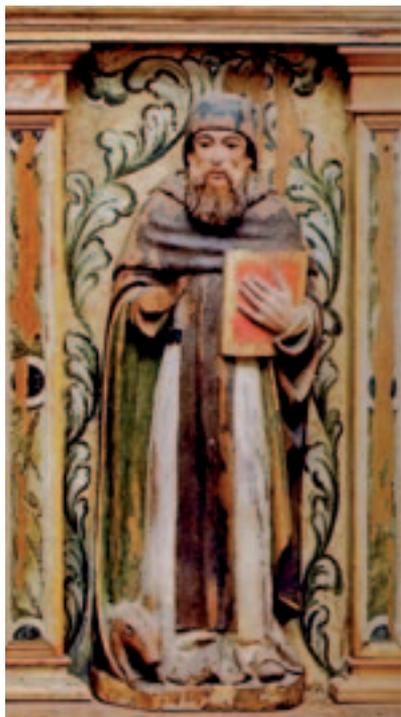
In Friuli le raffigurazioni del maiale sono legate prevalentemente a San Antonio. Quanta considerazione godessero il porcello e il Santo cui si accompagnava è testimoniata da una delle più antiche raffigurazioni in pietra del Santo con relativo maiale ai piedi, che si trova addirittura nella Basilica di Aquileia, forse la costruzione più prestigiosa per la storia del Friuli e del patriarcato. L'altorilievo (1369-1371) sul pilastro è attribuibile a un seguace degli scultori boemi Parler nell'elegan-

Artegna, chiesa di Santo Stefano in Clama, affresco quattrocentesco di maiale cintato. Magro, irsuto, muso stretto e lungo, è il tipo di maiale medievale allevato al pascolo. La differenza col maiale attuale, raffigurato qui sotto, balza subito agli occhi, tanto che si potrebbe credere trattarsi di animali appartenenti a specie diverse. Si tratta della stessa specie, ma ci sono 600 anni di mezzo.

Artegna, *Purcit in staiare* nell'edizione del 2010. Il simpatico porcello è molto *yankee*; fortunatamente lo sfondo è arteniese.

za lineare delle pieghe e dell'*enchantment* gotico, che riscattano la prosaicità dell'animale.
Nella chiesa di Santa Margherita a Manzinello, opera di un modesto pittore locale, databile alla fine del sec. XV, è la raffigurazione di un San Antonio con tanto di pastorale a tau e libro a connotarne la dignità, ai cui piedi zampetta un *purcit* nero cintato con una vistosa campanella al collo. Nel Quattrocento numerose sono le raffigurazioni di questi maiali cintati: nella chiesa del convento di san Giacomo a Polcenigo un *purcit* affrescato con tanto di campanella gioca a fare il barboncino, ritto com'è sui cosciotti posteriori, con un ieratico San Antonio, che (*melius abundare*...) impugna anche lui una campanella. Ad Artegna, a Santo Stefano in Clama, su un fondo finto marmo di un ciclo di affreschi del sec. XV, forse collegabili alla scuola di Villacco, si staglia ancora un maiale nero cintato senza campanella. Nel manifesto della sagra *Purcit in staiare* del 2010, il maiale autoctono è stato però immeritatamente tradito dai suoi concittadini a favore di un roseo esemplare disneyano; il nostro *purcitut neri e blanc* sarà diventato nero di rabbia!. Sarà il caso di ricordare che ad Artegna il maiale gioca in casa, come a San Daniele: Artegna divenne infatti il centro di emigrazione dei norcini nell'impero asburgico, gli inventori del salame ungherese e dei "salamini" al Prater di Vienna. Non può meravigliare quindi di trovare un maiale nero declinato in stile rococò, lo si può notare nel paliotto d'altare marmoreo (1771) della parrocchiale di Santa Maria Nascente: sbuca dalle nuvole ai piedi del Santo e fa da *pendant* alla faccina di un putto alato tra leziosi cartigli ricurvi. Simile l'iconografia del solito maialino nel paliotto della pieve di Palazzolo, se non fosse per l'originale lavorazione a graffito.
Piccoli porcellini neri dalla testa a cono, tipici dell'antica popolazione suina friulana, si trovano anche nell'oratorio di San Rocco (1567) a Morsano al Tagliamento; anche qui l'esemplare è cintato di bianco e può ricondursi alla mano, invero modesta, di Marco Tiussi. Databile ai primi anni del Cinquecento e attribuibile a G. M. Zaffoni detto il Calderari, seguace del Pordenone, è invece il porcellino posto ai piedi del monumentale San Antonio affrescato nella chiesa della Madonna del Suffragio di Palazzolo.
Un San Antonio in guanti bianchi con porcellino nero si può vedere nella chiesa di San Antonio abate a Versutta, i cui affreschi databili dal sec. XIV al XV furono scoperti da un giovane Pier Paolo Pasolini, il quale, secondo i consigli del pittore De Rocco, usò le cipolle strofinate sulla calce per togliere le scialbature che nascondevano le antiche figure. Sopra il portale della stessa chiesa si trova un altro *purcit di Sant Antoni*, scolpito insieme al Titolare, da Carlo di Francesco da Carona, uno dei più noti lapicidi lombardi, tra il 1540 e il 1560. I lapicidi, artisti a metà tra scalpellini e scultori, provenivano dai Laghi lombardi e si recavano a decorare le case e chiese veneziane, estendendo il loro campo d'azione anche al Friuli,

Versutta, chiesa di San Antonio, statua del Santo col porcellino opera di Carlo da Carona, sec. XVI.

dove Carlo da Carona lavorò, fra l'altro, a Udine e Cividale. Nelle statue non si può capire se i maiali raffigurati siano quelli neri, certo è che sono piuttosto piccoli, come quelli abituati a pascolare e tutti con un muso piuttosto appuntito. Altra opera di Carlo da Carona è il San Antonio col maiale che si può notare nel rilievo interno allo stipite della chiesa di San Antonio a Barbeano: il maialino è ai piedi di un ieratico santo con pastorale a ricciolo, che sembra scuotere vigorosamente una imponente campana con un ben evidente battacchio.
Mentre i lapicidi scolpivano i loro santi in pietra nella zona dei magredi, in Carnia si preferiva ☛

Chiesetta di San Antonio a Barbeano: il Santo, opera di Carlo da Carona (sec. XV), si trova sullo stipite della porta.

Ancona lignea realizzata nel 1521 probabilmente da Giovanni Martini per la chiesa di San Pietro a Magredis di Povoletto, ora presso il Museo diocesano e Gallerie del Tiepolo di Udine.

☞

scolpire il legno e non poteva mancare San Antonio protettore delle stalle. Michele Parth, noto scultore di Brunico, nel 1541 ne scolpì uno sulle ante del Flugelaltar di Povolaro. San Antonio ha il bastone da eremita, una folta barba a onde tipicamente nordica, la campanella, e il maialino sbuca curioso dalle sue vesti tanto che se ne vede solo il muso.

Una statua in legno di tiglio nella chiesa di San Antonio abate a Piancada (1595 - 1610) mostra una variante iconografica rispetto alle sculture precedenti: qui l'ignoto scultore rappresentò il Santo con pastorale mentre calpesta il maiale, che quindi non è il suo compagno, ma simbolo del demonio, schiacciato quindi dal santo. La datazione compresa tra 1595 e 1610 renderebbe plausibile una tale interpretazione in periodi di controriforma, cui si data anche una immagine popolare di un sabba stregonesco in cui gli esseri diabolici hanno l'aspetto del maiale. Nella statua quattrocentesca della parrocchiale di Sanvidotto di Camino al Tagliamento, invece, il porcellino nero scodinzolante ai piedi del santo è certamente un amico e un compagno, come pure in quella di Marsure di Aviano (1535) opera di Giovanni Martini. Qui il maiale nero contrasta con la doratura del panneggio e presenta una curiosa criniera di dure setole, che gli danno un tono un po' *rap*. Più tradizionale è quello raffigurato, sempre dal Martini, per l'ancona lignea (1521) proveniente da Magredis di Povoletto, ora presso il Museo diocesano di Udine.

Potevano mancare maiali dipinti a San Daniele? Un maialino di profilo, piccolo e saporito come quelli che grufolavano liberi al pascolo nei querceti intorno alla cittadina, è stato dipinto con moduli rinascimentali dal pittore sandanielese Giulio Urbanis proprio sulla facciata del Museo del Territorio, tra santi e madonne, esempio di adesione al *genius loci*. Un maialino cintato simile fu affrescato da ignoti artisti locali del primo Seicento anche nella sacristia dell'Abbazia di Sesto al Reghena.

Nei secoli Seicento e Settecento i maiali fanno la loro comparsa sulle pale d'altare, dipinti ad olio piuttosto che affrescati come nel periodo precedente. Collegati sempre alla figura di San Antonio compaiono in trionfi di santi, che guardano prodigiose apparizioni sulle nuvole, mentre i nostri suini, ben collegati a terra, continuano a grufolare in modo piuttosto incongruo data la compagnia in cui si ritrovano. Ne possiamo osservare nella pala d'altare (sec. XVII) della chiesa della Santissima Trinità a Coltura di Polcenigo, uno dei pochi santuari votati alla virilità maschile, nonchè nella pala di San Nicola di Bari, San Antonio e San Floriano dipinta da Francesco Pavona per l'altare di San Nicola nella chiesa di Santa Maria Annunciata di Romans d'Isonzo (1749). Così nella pala raffigurante La Madonna del Carmelo (1766) opera di Biagio Cestari nell'Abbazia di Sesto al Reghena e nella pala di San Antonio (1748 - 1782), sempre di Biagio Cestari, per la chiesa parrocchiale di Bertiolo, dove spunta il grugno allungato del maiale.

In questo periodo tra Controri-

forma e Settecento si afferma anche l'iconografia di San Antonio con il fuoco in mano, che può essere interpretato come il simbolo del Fuoco di San Antonio, oppure come allegoria del viaggio del maialino all'Inferno per regalare il fuoco all'uomo. Ancora nella Biblioteca Guarneriana di San Daniele, tra i santi contitolari della chiesa di San Antonio, compare una illustrazione di San Antonio con tutti i suoi attributi: saio nero, bastone a tau, campanella, un sornione maialino nero autoctono, lietamente grufolante dopo aver rubato il fuoco che il suo protettore tiene in mano. Pare quasi che questa iconografia sia stata presa a modello anche dall'autore ignoto della raffigurazione di San Antonio all'esterno della chiesa di Mione. Qui più che una campanella il maiale sembra avere al collo un *sampognut*, cioè un campanaccio, in versione ridotta, come quelli usati dalle vacche al pascolo. La diffusione di questa iconografia che privilegia il fuoco, rara nei secoli precedenti, è probabilmente legata alla diffusione dei santini e delle immagini sacre del Santo invocato a difesa del bestiame e contro il Fuoco di San Antonio. Talora, come nell'ancona di Gradisca sul Cosa, può anche scomparire il maiale per accentuare l'importanza delle vacche di razza antica friulana. Il più bel maiale nero del Seicento è dipinto dal sandanielese Giorgio Monsuro (1611- 1694) nell'*Aurora*, uno dei quattro dipinti, apprezzabili più che sul piano artistico su quello iconografico, che dovevano raffigurare le quattro parti del giorno e nel contempo le quattro età dell'uomo e le quattro stagioni, tratte da stampe pubblicate ad Anversa nel 1562. Un carro su cui siedono le allegorie di Pace, Innocenza e Carità è trainato da cavalli su

Giorgio Monsuro, *L'Aurora*, movimentata allegoria che sembra del tutto priva di interesse per il nostro *purcit neri*, in basso a sinistra, sotto il quale si trova la firma dell'artista.

Chiesa di Mione, Ovaro. Un San Antonio, rovinato da stupidi vandali, che porta il fuoco e s'accompagna a un maiale dotato di sampogn.

cui siedono la Gioia e la Natura, una donna con cinque seni da cui sprizza latte e intorno a cui si accalcano putti, galline, trampolieri, oche, una tartaruga, cani, una pecora, un cervo, una lepre, un coniglio mentre il nostro eroe, il *purcit neri*, grufola allegramente nella terra disinteressandosi del parapiglia mitologico, cui volge sdegnosamente le floride terga. La firma del Monsuro, però, si trova proprio sotto l'animale e, come osserva Bergamini, non può essere un caso poiché il maiale nero funge da simbolo di San Daniele, terra natale del pittore.

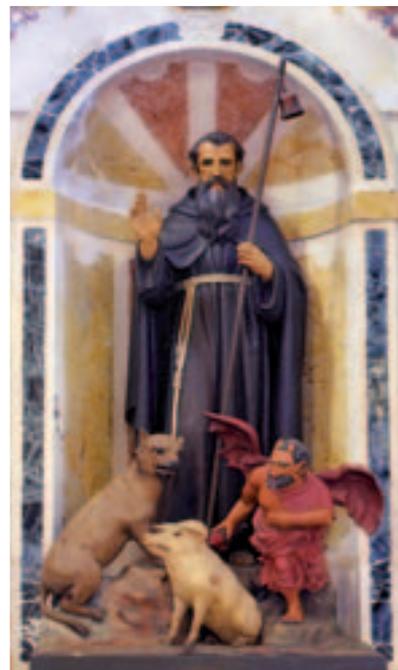
Il maiale nero diventa rosa, bianco e pezzato

Con l'Ottocento il maiale nero deve cedere ai moderni maiali rosa d'importazione, che ormai lo hanno del tutto oscurato. Lo si vede anche nelle rappresentazioni pittoriche: in un dipinto murale della chiesa di San Andrea Apostolo a Budoia, dove Alberto da Ponte Maironi dipinge un improbabile maiale ai piedi della Speranza. Anche qui l'associazione con le allegorie depone a sfavore del nostro *purcit*, frutto di un incrocio a macchie bianche e nere, che, insieme al serpente e al coccodrillo, è destinato a essere schiacciato dalle Virtù, invece che gustato in compagnia. Fortunatamente non viene meno l'associazione con l'abate Antonio, che lo apprezza sempre e in ogni età e dunque ritroviamo il maiale rosa, oltre che in numerosi santini, anche nelle ancone stradali, come quella opera di Erminio Ambrosini posta a Tavagnacco nella omonima piazzetta: qui San Antonio perde le caratteristiche dell'abate per assumere quelle di un frate, e il maiale rosa è associato alle pecore e al cavallo.

A Flambro, nella chiesa di San Antonio situata dove un tempo sorgeva il villaggio di San Vidotto, un aggressivo maialone grasso e rosa si trova opportunamente associato al diavolo davanti alla statua di San Antonio (sec. XIX) con bastone e campanella d'ordinanza, mentre a Fraforeano anche una statua di legno ottocentesca mostra ormai il prevalere del maiale rosa di importazione sui piccoli maialini neri.

Maiali neorealisti, ovvero chi nasce maiale diventa salame.

Al di fuori di queste opere, prive di interesse artistico, bisognerà aspettare il Neorealismo per avere di nuovo raffigurazioni del maiale, in una iconografia totalmente diversa e profana. L'associazione tradizionale con San Antonio continua nelle edicole votive e nelle stampe presenti sulle porte delle stalle, ma nel Novecento la società si secolarizza e il maiale, ormai quello rosa richiesto dai prosciuttifici, viene rappresentato solo come carne da macello o durante il rito dell'uccisione. Nel passato prevaleva invece il maiale vivo con l'unica eccezione della raffigurazione dei mesi, il *dì dal purcitâ* rappresenta il mese di dicembre; così nella chiesa di San Pietro a Magredis di Povoletto (sec. XV) e nella chiesa di San Pietro e Biagio in Borgo Brossana a Cividale.

Più numerosi di quanto si pensi sono i pittori contemporanei che raffigurano il maiale. La sua uccisione rappresenta infatti per gli artisti il legame con la tradizione contadina del Friuli, quasi un rito da rievocare per ribadire legami sociali e culturali.

Flambro, altare della chiesetta di San Antonio in località San Vidotto. Opera della prima metà del Novecento di autore ignoto.

Renzo Tubaro, *Sequenza di bottega*, 1948. Siffatte vetrine di macelleria non si vedono più.

Renzo Tubaro raffigura un grasso suino sventrato oscenamente esposto con il corollario di salsicce, pancette, quarti di manzo nella vetrina di una macelleria nel dipinto *Sequenza di bottega* del 1948.

La scena dell'uccisione del maiale, che non è cambiata molto nei secoli, è al centro anche di alcuni dipinti di Federico De Rocco, il pittore pordenonese amico di Pasolini e grande esponente del Neorealismo. Anche Arturo Cussigh propone almeno in due dipinti l'uccisione del maiale: il primo, che risale al 1937, si trova nella Galleria d'Arte Moderna di Udine, viene poi ripreso dal pittore negli anni Quaranta in un'opera che si trova in casa Gortani a Tolmezzo. I gesti non sono cambiati dal sec. XV: la bestia è dissanguata tagliando la vena giugulare e poi lavata, scuoiata e ridotta in succulenti pezzi di carne, musetti, salsicce. È cambiato però il maiale: quello rappresentato dai neorealisti è un animale rosa molto più grande e grasso di quelli raffigurati precedentemente, anche se Cussigh mette in evidenzia la ritualità di gesti antichi. Nei tempi più recenti il maiale diventa il protagonista di illustrazioni per libri dell'infanzia come nelle immagini di Alessandra D'Este, che frenano la deriva pupazzettistica di tante illustrazioni commerciali.

Nel 1991 l'incisore Tonino Cragnolini ha dedicato una cartella, intitolata *Purcitâ*, proprio al sacrificio del maiale, dove la bestia viene trasfigurata con i segni sottili dell'incisione a oggetto del desiderio da parte dei contadini affamati nel contesto di rielaborazione della storia friulana praticata dall'artista.

Recentemente anche Giorgio Celiberti ha eseguito ben tre sculture che rappresentano il maiale, una anche quello nero, che sono entrate a far parte del suo immaginifico bestiario.

Con calma e metodo il maiale ha saputo dunque imporre la sua iconografia anche nel campo dell'arte e dell'oggettistica, non disdegnando neppure avventure cinematografiche, dalla classica favola dei tre porcellini di Walt Disney al recentissimo Porco Rosso di Hayao Miyazaki, una parodia a cartoni animati del Barone rosso.

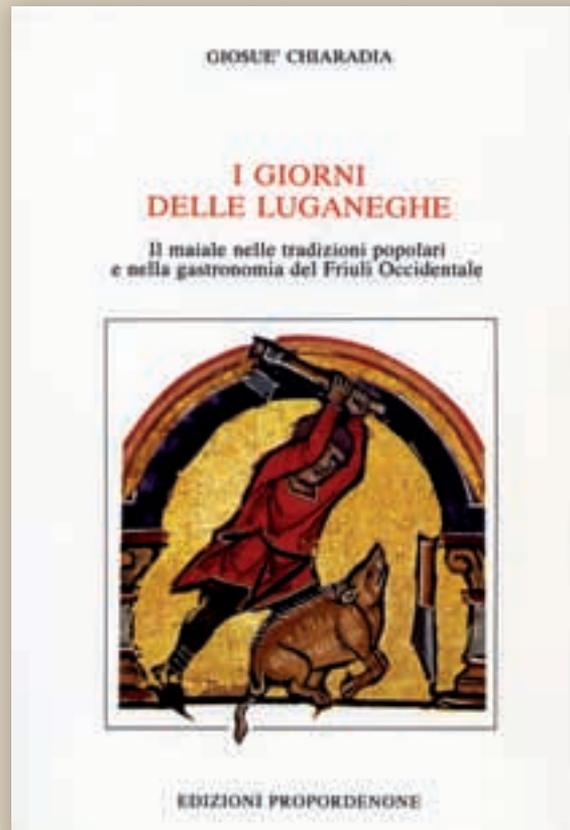
Tf

Bibliografia

G. Bini, A. Pizzali, *I santi del paese. Storia, cronaca e curiosità a Palazzolo dello Stella e Piancada*, Arti Grafiche Friulane, Udine 1980.
G. Bergamini, *Friuli Venezia Giulia. Guida Artistica*, Associazioni tra le pro loco del Friuli V-G, Istituto Geografico De Agostini, Gemona/ Novara 1990.
G. Bergamini, *Andar per arte, in Camino al Tagliamento. Storia e Memoria*, Gianfranco Angelico editore, Comune di Camino, Codroipo 1995, p. 212.
G. Bergamini (a cura di), *La galleria d'Arte Antica dei Civici Musei di Udine. Vol. I Dipinti dal XIV alla metà del XVII secolo*, Terra ferma/ Musei Civici, Vicenza/ Udine 2002, pp. 40-41; pp. 160-161.
G. Bergamini, *Sette secoli d'arte*, in G. Bergamini (a cura di), *Povoletto*, Comune di Povoletto 2008, pp. 198 - 253.
A. Butler, *Il primo grande dizionario dei santi*, Piemme, Casale Monferrato 2003, pp. 78 - 80.
J. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dizionario dei simboli. Miti sogni costumi gesti forme figure colori numeri*, Bur Dizionari Rizzoli, Milano 1996.
B. Castellarin (a cura di), *A San Martin e a Sant Andree la gionde dal contadin*, la bassa, Latisana 2000.
R. Giorni, *Santi*, I Dizionari dell'Arte, Electa, Milano, 2002, pp. 37 - 41.
G.P. Gri, F. Tavan, L. Zanier, G. Chiaradia, *In onore del porco*, Circolo culturale Menocchio, Montereale 2004.
L. Impelluso, *La natura e i suoi simboli. Piante, fiori e animali*, I dizionari dell'arte, Electa, Milano, 2003, pp. 266 - 269.
G. Marchetti, G. Nicoletti, *La scultura lignea nel Friuli*, Silvana, Milano 1956.
Segni della devozione. Materiali dalla collezione Ciceri, Catalogo della mostra (Udine, Chiesa di San Francesco 15 settembre - 30 novembre 2005) a cura di T. Ribezzi, Comune di Udine 2005, p. 75.
C. Venuti, F. Vicario, *San Denêl* n.u. SFF, 81° Congresso San Daniele 26 settembre 2004, SFF, Udine 2004.

Purcits di libris

Il maiale gode di buona letteratura, nel senso che ha ispirato poesie e racconti, e nel senso che di esso molto si parla. Non esistono solo i trattati tecnici di suinicoltura, ma anche studi e ricerche di tipo storico e antropologico.

Per quanto concerne il Friuli riteniamo che il libro di taglio storico/antropologico più completo sull'argomento sia quello di Giosuè Chiaradia intitolato *I giorni delle luganeghe* edito dalla Propordenone nel 1991 (seconda edizione nel 2001) con il sostegno della Fondazione CRUP. L'autore incentra la sua attenzione sul Friuli occidentale, dove ha eseguito una ricerca con metodo scientifico, ma i contenuti del lavoro si possono estendere al Friuli intero. La terminologia tradizionale, tanto quella veneta che quella friulana, non è mai trascurata, le operazioni legate alla norcinera sono accuratamente descritte, si dà il giusto spazio ai riflessi gastronomici e culinari, sempre con un linguaggio a tutti comprensibile e spesso coinvolgente.
Riportiamo la copertina di questo libro perchè in essa è raffigurato un particolare del salterio di Santa Elisabetta (sec. XIII) relativo al mese di dicembre (Cividale, Museo archeologico nazionale). L'aspetto del maiale è abbastanza cinghialesco (irsuto, colore scuro) e il sistema di macellazione è comune ad altra iconografia medievale.

Di godibilissima lettura è il libro *Il purcitâr* di Adriano Del Fabro edito nel 2005 grazie al Comune di Fagagna. Ancora una volta Fagagna, tanto prossima a San Daniele, fa sentire il suo peso in campo suinicolo.

Citiamo, poi, un lavoro della Scuola media "A. Lizier", Istituto comprensivo di Travesio, avente come titolo *Bon e ben contât* curato da Sandra Lenarduzzi, non nuova ad operazioni del genere. Il libro è particolarmente vivo perchè si basa su interviste, condotte dagli allievi, a ben cinquanta persone.

Gradevole, seppur basato su seria documentazione storica, *A San Martin e Sant Andree la gjonde dal contadin*, a cura di Benvenuto Castellarin, ed. la bassa, 2000. La prima metà del libro è dedicata all'uva e al vino, la seconda al beneamato *purcit*.

Costantino CATTIVELLO

La nostra piccola Olanda

Torba e torbiere in Friuli

Torbiera di Borgo Pegoraro (Moruzzo).

Le torbiere presenti in Friuli, tutte sottoposte a vincoli di protezione, sono oggi ridotte a ben poca cosa, superando di poco i 200 ettari (tab. 1). Tanto in Friuli che nel resto d'Italia l'estrazione della torba è un'attività che appartiene alla storia e le quantità non indifferenti che si utilizzano come materia prima nella formulazione di terricci per le piante in vaso sono esclusivamente di provenienza estera.
Ma in passato le cose andavano in maniera diversa...
Il 1820 segna l'inizio dell'estrazione su larga scala di torba nell'area compresa tra Bueriis, Collalto, Treppo e Segnacco che, nel giro di pochi anni, divenne il più importante bacino estrattivo del Friuli. Nel 1867 cronache dell'epoca riportano che dalle torbiere di Bueriis, Collalto e Zegliacco erano già stati estratti circa 425.000 m^3 e dall'area di Buja circa 93.000 m^3 per un totale pari a 518.000 m^3. Se a questi volumi si fossero aggiunte le torbe del Majanese, e si fossero sommate le riserve delle quali era già stata programmata l'estrazione di lì a pochi anni, si raggiungerebbe la ragguardevole cifra di circa 2.400.000 m^3. Per dare un'idea di che cosa significhi questo valore basti dire che tale volume è pari a metà del consumo annuo di terricci a base di torba in Italia!
L'estrazione di torba ebbe il suo picco nel corso della seconda metà dell'Ottocento, ma secondo Malatesta e Guardabassi, alla fine del primo conflitto mondiale si contavano ancora alcune torbiere in attività come quelle di Casasola di Majano, Moruzzo, e Muzzana del Turgnano.
Gli impieghi della torba erano fondamentalmente di due tipi: domestico ed industriale, anche se diversi sforzi furono fatti per studiarne delle applicazioni su larga scala anche in campo agrario.

Gli impieghi domestici

Per molte famiglie che non possedevano risorse economi- ☛

Tabella 1: torbiere naturali attualmente presenti in Friuli		
Localizzazione torbiera	**Comune**	**Superficie Ha**
Pramollo	Pontebba	5
Groi	Aiello	10
Scichizza	Tarvisio	10
Sequals	Sequals	12
Cichignot	Cassacco	13
Curiedi	Tolmezzo	13
Lazzacco	Moruzzo-Pagnacco	16
Borgo Pegoraro	Moruzzo	28
Casasola	Majano	42
Selvote	Castions di Strada	60
Totale superficie		209

Fronte di scavo di una torbiera domestica in Irlanda (attuale).

Le mattonelle raccolte venivano poste ad asciugare in campo per alcuni mesi, come si fa tuttora in Irlanda.

che sufficienti per acquistare legna da ardere, o ne avevano poca nei terreni di proprietà, la torba rappresentava una risorsa a buon prezzo e di facile disponibilità con cui riscaldare la casa. In molte aree del Friuli il suo impiego a fini domestici si è mantenuto costante per almeno 150 anni, tanto che nelle aree collinari di Bueriis e Zeglianutto l'odore acre della torba bruciata era una sorta di biglietto da visita del paese fin negli anni Trenta del Novecento.

Le modalità di raccolta domestica della torba non sono cambiate nel tempo e non sono molto dissimili da quanto ancora si usa fare nelle campagne irlandesi (Zaccheo e Cattivello 2009).

La raccolta prendeva avvio nella primavera. Si operava con una vanga particolare con cui si incideva il terreno lungo un determinato fronte di taglio prelevando una mattonella di terreno che veniva depositata a fianco della trincea di lavoro per una prima asciugatura. Nelle settimane successive le mattonelle venivano appoggiate le une alle altre al fine di accelerare il processo di asciugatura che si completava nel corso dell'estate. Ad inizio autunno, prima dell'arrivo delle piogge, si provvedeva alla raccolta delle mattonelle, al loro trasporto in un luogo coperto, e alla loro accatastatura. Le torbe migliori come combustibile, quelle con il maggior potere calorifico, erano quelle che provenivano dagli strati più profondi, quindi le più decomposte. Se acquistate, queste avevano un prezzo superiore, ed in ogni caso venivano tenute separate da quelle più giovani, cioè raccolte negli strati più superficiali. Queste ultime, avendo una resa termica inferiore erano utilizzate nei periodi meno freddi.

Gli impieghi industriali

La torba, grazie al suo potere calorifico, intermedio fra legno e carbone, veniva impiegata nelle fornaci di mattoni e nelle filande per la produzione del vapore necessario nelle varie fasi di lavorazione della seta.

Nelle aree collinari friulane è stata alla base del decollo dell'industria dei laterizi. Fu infatti il conte Fabio Asquini di Fagagna che, alla fine del Settecento, individuò nella torba, di cui erano ricchi i terreni paludosi della sua proprietà, un combustibile più abbondante delle risorse legnose locali e dal costo concorrenziale. Applicando i metodi olandesi di estrazione e asciugatura, divise

la palude in lotti e costrùì canali di scolo delle acque tanto che l'azienda agricola di proprietà venne ribattezzata "Nuova Olanda". La torba poté alimentare per diversi anni le fornaci di laterizi locali e venne gradualmente sostituita solo più tardi dal carbone. Le fornaci, pur tra alterne vicende, continuarono la loro attività fino al secondo dopoguerra, rappresentando un'importante opportunità economica per aree senza dubbio svantaggiate.

Torbiera in formazione ad Ospedaletto (Gemona).

Gli impieghi agricoli

L' impiego agricolo che riscosse il maggior interesse fu l'uso della torba come lettiera per animali, soprattutto nelle stalle ubicate nelle vicinanze delle torbiere.
A tal proposito diverse furono le esperienze portate a termine in regione delle quali si dette ampio spazio nei resoconti pubblicati sul Bullettino della Associazione agraria friulana.
Da queste esperienze traspariva:
- il maggior potere assorbente per liquami e gas della torba rispetto alla paglia ed agli stocchi di mais; ciò si traduceva in un abbattimento degli odori molesti ed in condizioni più igieniche nelle stalle. Questa capacità di assorbimento di liquidi variava da 7 a 9 volte il peso di partenza (Anonimo 1895; Anonimo 1908), un valore che sarebbe considerato più che buono per gli attuali impieghi nella produzione di substrati per il vivaismo e la floricoltura. Va detto inoltre che queste prerogative permettevano un considerevole allungamento dei tempi di cambio della lettiera, da 2-3 giorni a 10 giorni.
- l'ottenimento di un letame di caratteristiche ammendanti e concimanti superiori rispetto a quello contenente paglia (Giannetti 1889).
- un costo iniziale della torba inferiore alla paglia, costo che era ulteriormente ridotto dal fatto che se ne impiegava una quantità inferiore in peso rispetto alla paglia medesima. È interessante notare come nel giro di un lustro il prezzo si ridusse notevolmente passando dalle 4 lire al quintale del 1889, a meno di una lira al quintale nel 1894, a testimonianza di una certa abbondanza nell'offerta di prodotto.
Più sporadici e di minor successo furono i tentativi di impiego della torba per la conservazione nel periodo invernale di frutta e uva come si riporta nel Bullettino della Associazione agraria friulana (1894).

Tf

Bibliografia citata

Anonimo - 1895. *Uso della torba come stramaglia.* Bullettino della Associazione agraria friulana, Serie IV, Vol. XII (Udine).
Anonimo - 1908. *La torba e la sua utilizzazione in agricoltura.* Bullettino della Associazione agraria friulana, Serie V, Vol. XXV (Udine).
Giannetti C., Franceschinis C. - 1889. *Esperienze sopra l'azione del concime di stalla ottenuto con la torba.* Bullettino della Associazione agraria friulana, Serie IV, Vol. VI (Udine).
Malatesta G., Guardabassi G. - 1918. *Lignite - Legno - Torba.* Ulrico Hoepli (Milano).
Mizzau P. - 1894. *Impiego della torba come lettiera.* Bullettino della Associazione agraria friulana, Serie IV, Vol. XI (Udine).
Zaccheo P., Cattivello C. - 2009. *I substrati di coltivazione.* Ed. Agricole (Bologna).

Sitologia

http://www.bueriis.eu/
http://www.gref-friuli.org/biotopi.htm
http://www.letrevenezie.net/pubblicazioni/friuli%20collinare/art-07.htm

Torbères

Buja, la *Torbère di Vile*, 1943.

Nel 1859 Nicolò Barozzi, in *Gemona e il suo Distretto*, scriveva che "A Buja vi sono quattro torbiere, e potrebbero essere aumentate di molto, tanto più che la torba che vi si estrae è di buona qualità, e dove fosse assoggettata alla necessaria carbonizzazione potrebbe adoperarsi oltrechè negli usi domestici, anche nelle fornaci, nelle fabbriche, e come produttrice di gas, sollevando così il nostro paese dal tributo che paga all'industria straniera". Riferisce altresì che "la trattura [della seta] dei signori Planina in Artegna è messa in movimento da una macchina a vapore riscaldata colla torba".
Nel 1905 uscì la parte dedicata al Friuli di una ponderosa opera di geografia *La Patria - Geografia dell'Italia*, firmata da Gustavo Strafforello. In essa si può leggere: "… l'escavazione delle torbiere è il ramo più attivo dell'industria mineraria della provincia di Udine. Fra le colline moreniche che rinserrano il corso del Tagliamento nella sua parte media esistono sette bacini torbiferi di cui uno di apprezzabile estensione. È questo detto di Collalto-Bueris ed è compreso nei territori dei comuni di Segnacco, di Magnano, di Cassacco e di Treppo Grande; gli altri più ristretti prendono il nome di Nasoz e di Precariaco, di Casasola, di San Salvatore, di Fagagna e di Farla …
Come tutte le torbiere di montagna queste formate dalle morene del Tagliamento danno un materiale di qualità ottima, mentre è noto che quelle di pianura formate dagli stagni o dai fiumi, o dagli estuari dei fiumi stessi sono assai scadenti al confronto. Le torbiere udinesi non sono però coltivate da società di capitalisti, ma solamente dai contadini, proprietari del suolo o da altri che comprano il diritto di escavazione dai proprietari al prezzo di 60 ad 80 centesimi per ogni metro quadrato di superficie storbata e a seconda della ricchezza del giacimento, il quale varia da un metro a due di spessore. Il lavoro di estrazione si fa tutto a mano e senza alcuna preparazione tecnica per il trasporto del materiale, la confezione dei blocchi, il prosciugamento dei terreni escavati. La stagione di estrazione dura due mesi soltanto, luglio ed agosto, e molta parte del lavoro è fatto da donne.
La torba viene impiegata per usi domestici, per la cottura dei laterizi e della calce e per il riscaldamento delle tessiture di cotone …
La torbiera di Collalto e Raspano copre una superficie di 210 ettari. Segue per estensione ed importanza la torbiera di Nasoz, la cui superficie copre più di 70 ettari, ma che sembra prossima ad essere esaurita … quella di Precariaco copre soltanto 7 ettari.
La torba dovette giocare un ruolo non indifferente nella quotidianità di Buja, località dove c'è ancora chi ricorda il fumo acre che questo materiale produceva. Tra le annotazioni del *bujat* Giovanni Monasso, stilate tra il 1860 ed il 1891 troviamo:
Per aver fatta una giornata e mezza a giavar torba
Di conto fatto con Pulzan per tre viaggi di torba
Per aver condotto un viaggio di Pulvin di torba del paludo …
Il toponimo *Torbère* non è raro sulle colline moreniche; lo si riscontra ad. es. nei comuni di Fagagna, Moruzzo, Treppo Grande, ecc. A Buja sono note le *Torbères di Vile* sulle quali abbiamo raccolto la testimonianza di Domenico Calligaro (*Meni de Bòsie*) nato a Tužla nel 1926:
I sin tornâts in Italie jò, gno pâri Zuan, me mari, me nono e none – le Grìe – dal '41, par vie dal decret di Mussolini dopo trent'agns di Bosnie. In timp di uere nol jere nuje di nuje e alore gno pari al à cjapât-su di gjavâ torbe tai cjamps di Berto Sclâf, di Nando Boris e Bete Fioç e di chei di Titot: doi cjamps e un cuart.
I vin vierte le torbère dal '42 e lavorât fin tal '44, che si jere esauride le torbe. Si tacave a vore de vierte, fin a mieç otobar: simpri cui pîts discolçs, ta l'aghe e tal paltan. Prime di rivâ ae torbe tocjave preparâ le "scuvierte", ven a stâi gjavâ le plete di tiere, che saran stâts un cuarante sentesins: tiere argilose in gjenar, paludine biele dome chê di Titot. Cul "scuadrón" dopo si à di fâ il "taç". Ven a stâi che si à di lâ in sot par cuatri palades te torbe cuntun tai dret tirât a spâli (= fâ il taç) doprant une pale a pueste (il "scuadrón") cuntune lame largje 35-40 sentesins, un pôc staronzade in ponte, e cuntune sorte di pedâl tacât tôr de sgoibe par fâ fuarce. Le torbe e vignive gjavade cuntune altre pale a pueste, cu le lame che faseve un angul di novante grâts. Si veve di frontâ il mani te gjambe gjestre par sburtâle indentri e fâ il bloc di torbe, lavorant in orizontâl rispiet al taç. Le metevin in grice, par che si suiàs e no si le vendeve fintremai che no jere palombe. Si le cubave prime, tun casselòt di un metro par un metro. E vignivin a cjolile di pardut; le vin mandade a San Danêl lì di De Filippi che al vendeve lencs cul camion; chei de Gravate e vignivin cui mui e cul cos che jemplavin i vagons par fâ fûc tes fornâs vie par Milan. No jere tant fonde e no à durât trop. Ancje di chê altre bande de strade e jere le torbère di Vesso, ma za finide ancje chê. Al è stât gno pari a volê fâmi fâ chel lavôr, che jò i vevi miôr el muridôr.

[Abbiamo tratto queste note dal libro *Buje stories di nons di luc*, di E. Costantini, C. Adami. L. Nicoloso, Comun di Buje, 2000]

E.C.

Maurizio PUNTIN

La casa contadina nell'Agro aquilejese

Un dizionarietto per conoscere la vita nel passato

Joannis/*Uànis, la ciasa di Blanc*
Disegno di Lucio Stel.

La casa friulana, anche quella della Bassa, è stata trattata da alcuni studiosi dal punto di vista edilizio (disposizione delle stanze, volumetrie, ecc.), ma la sua nomenclatura è stata presa in considerazione in modo molto parziale. Con questo contributo vogliamo colmare tale lacuna e presentare il nutrito dizionarietto "domestico" che contribuisce in modo non lieve alla ricchezza del lessico quotidianamente in uso. Abbiamo usato termini provenienti dal friulano di Aquileja e di Fiumicello. Alcuni sono ormai caduti in disuso (*basilàra*, *busa da lum*, *cabòt*, *ciàvina*, *condòt*, *mesàt*, *strasseàris*, ecc.). Si noterà che mancano del tutto i caratteristici accenti lunghi della gran parte dei dialetti friulani. Sono infatti assenti nella parlata aquileiese, probabilmente per la secolare diglossia con i vicini dialetti veneti (bisiaco, gradese, triestino) che, come si sa, mancano di questa particolarità. Un dialetto veneto come lingua franca (che prendeva la base dei dialetti veneti, escludendo le caratteristiche più marcate) è parlato da secoli dagli Aquilejesi con chi proviene da zone extra-friulane.

Agasantèl 'piccola acquasantiera' - di ceramica o di legno (spesso croce con piccola bacinella), presente non in tutte le case. Era appesa al principio delle scale per il piano superiore o a fianco del letto matrimoniale. I contadini che non avevano questa "protezio- ☛

Località Pizzacca di Fiumicello: la famiglia Pozzàr posa davanti al *puàrtin di ciasa*; sulla sinistra il *fogolàr*. La casa risale almeno al sec. XVI.

☞ ne" si accontentavano di un quadro con immagini sacre (*la Madòna*, *la sacra famèa* ecc.). Nella stalla si appendeva invece un quadro con l'immagine di S. Antonio abate (*Sant'Antòni dal desèrt*), protettore degli animali della corte. Lo si rappresentava quasi sempre, anche nelle belle sculture dei nostri altari lignei tardo-gotici, accompagnato dal maialino. Era talmente nota questa raffigurazione sacra che compariva indirettamente in diversi detti popolari: era famosa la battuta (a Fiumicello) di una *àgna* che, sentendo che ci si meravigliava tanto di un tale che si era innamorato di una ragazza, a quanto pare bruttissima, era sbottata dicendo: "*Eh ... al era pur S. Antoni ch'el si veva inemoràt di un pursìt!*".

Àrbui 'alberi presenti nelle corti rustiche (secc. XIX-XX)': il *moràr* 'gelso' (utile col fogliame per i bachi da seta e con le *mòris* da mangiare per i bambini), il *cocolàr* 'noce', il *sespàr* 'susino', il *saresàr* 'ciliegio', l'*armelinàr* 'albicocco', il *cacàr* 'caco'; dove c'erano i contadini più esperti anche il *milussàr* 'melo' e il *pirussàr* 'pero'.

Barcòn 'finestra' (NP 32, 39) - variante rotacizzata del regolare *balcòn* (it. 'balcone'), antico prestito dal longobardo *balk* 'palco di legname' (Devoto 40). Vedi *Antìl* e *Plàna*.

Barconèta 'finestrella' - finestra più piccola, così chiamate in genere quelle del granaio e della stalla.

Basilàra 'aiuola per fiori, piante medicinali o di uso frequente in cucina, come il *basìli* 'basilico', da cui proviene il nome, con suffisso collettivo. Talvolta le *basilàris* erano indipendenti dall'orto e più vicine alla cucina.

Beàrs 'cortile, terreno attiguo alla casa rustica" (NP 47 sv. *beàrz*) - talvolta il *beàrs* comprende anche l'orto. Il bel termine, di evoluzione semantica complessa ed esclusivo del Friuli, deriva da una voce gotica, *bi-gards* (nel Glossario di Vienna, VIII-IX sec., *bigardio*), letteralmente 'presso' (ted. *bei* / ingl. *by*) 'l'orto': cfr. gotico *garda*

Aquileja, il *beàrs* davanti alla casa di proprietà Maschio in località Musòn, toponimo che si trova già in documenti dell'alto medio evo.

'stallo per pecore', ingl. *yard* 'corte chiusa'. Dalla forma arcaica friulana, *bajàrç* (testimoniata da centinaia di documenti e di toponimi sparsi per tutto il Friuli, anche in zone dove la parola non è più compresa come nella Bisiacheria, deriva poi lo sloveno dialettale *borjáč*, dello stesso significato.

Bos 'alveare' - solo in qualche famiglia. Il termine indicava originariamente una sezione di tronco d'albero svuotato (NP 70).

Bràida di ciasa 'terreni presso casa' - da un termine di origine longobarda che ha preso nella Bassa il senso generico di 'podere'. La *braida di ciasa* indicava i terreni più vicini, senza apparente soluzione di continuità con il cortile (talvolta c'era un portello rustico).

Brituèla, ***brituèlis*** 'cerniera /-e, per porte e finestre' (NP 52, 75 alle voci *bertuèle*, *brituèle*) - forse da un germanico *brittil* 'redine', con la mediazione del francese *bretelle* (Devoto 54).

Bròili 'orto-giardino' (NP 76) - nella Bassa si usava solo per gli orti annessi a palazzi e ville di famiglie abbienti (nobili, borghesi possidenti), chiusi da muri più o meno alti, talvolta merlati. Vi erano contenute le piante più preziose, specialmente alberi da frutto e uva da tavola. Il termine ci giunge dal latino medievale, ma è di lontana origine celtica (*brogilos*).

Busa da lum - vecchio nome di una 'nicchia' (letteralmente 'buca del lume') presente nel muro presso il focolare, ma solo in alcune case antiche della zona. Vi si tenevano il lume e le candele.

Bùsa dal véri 'buca del vetro' - dietro la casa rustica c'era spesso una buca dove si interravano i pezzi di vetro rotto, l'unica cosa che il mondo contadino non riusciva a riciclare. L'unica piccolissima eccezione era un gioco delle bambine che utilizzavano dei pezzetti di vetro per fare quelle che chiamavano *li vitrinùtis*, cioè delle buchette nel terreno in cui venivano messi fiori e sopra veniva sistemato un vetrino.

Località Pizzacca di Fiumicello, casa Pozzàr.

Cabòt dal ciàn 'canile' - *cabòt* era termine generico per indicare una 'capanna'. Deriva probabilmente dalla particolare evoluzione di un originario **tamòt*, parallelo di *tamòsse* 'bica dei gambi del mais' che diviene infatti nel friulano aquileiese *cabòssa*.

Cabùria, ***cabùra*** 'catapecchia' - appellativi arcaici usati specialmente nella Bassa friulana orientale per designare 'case costruite con sistemi primitivi' (o considerati tali in epoca moderna): per esempio case di legno con tetto di canne di palude, case in muratura ma con tetto di paglia, in pratica quelle che, più generalmente, si indicavano pure col tradizionale nome veneto, *casòn* (anche il termine è un prestito lessicale veneto). *Cabùria* (in NP 1446, *bùre*) è termine medievale di origine germanica, dalla base *būr* 'casa' che ha prodotto il moderno termine *Bauer* 'contadino', ma anche 'gabbia'. Dalla stessa base derivò anche l'antico alto tedesco *gebūro* 'contadino' (lett. 'abitante della casa, vicino, paesano'; Duden 53).

Camìn 'canna fumaria' - evidente prestito dai dialetti settentrionali italiani, introdotto quando ci fu qualche innovazione nel sistema costruttivo locale.

Casòn 'capanna' (un tempo anche 'casa') con struttura di pali e tavole e copertura di canne palustri. Si tratta di un vecchio prestito veneto (come *cantìna*, *casèra*, *mont*, ecc.).

Césa 'fienile' (NP 1188, sv. *tiéze*) - in origine il termine *tiéze* (variante palatalizzata *césa*) indicava solamente una tettoia (con copertura in canne di palude) esterna alla casa, dove ☛

si teneva al coperto il fieno. Ma negli ultimi secoli, con i notevoli cambiamenti nella struttura dei rustici, si è passati nella Bassa a usare la vecchia parola per indicare i 'fienili' sopraelevati sulla stalla. *Tiéze /Césa* viene dal latino volgare **attegia* o **tegia* 'capanna, tettoia', secondo certi studiosi di lontana origine celtica (Battisti; REW 761).

Ciàmara 'camera da letto' - con il o i letti (*jes*), un comodino (*sgabèl*), un armadio (*armaròn*), non sempre un cassettone (*scrin*) e quando serviva, una culla (*scùna*); almeno questa era la camera otto-novecentesca di una famiglia contadina media. Nei periodi precedenti (nelle famiglie più povere sempre) l'arredamento della camera, oltre al letto col materasso riempito di foglie di mais, si riduceva ad un cassone.

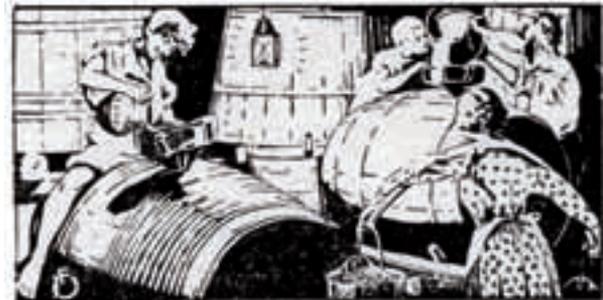
Ciarànda 'siepe' - qualche casa, sui lati che non davano sulla strada principale, teneva una siepe confinaria, al posto della palizzata: era caratterizzata specialmente da arbusti come il *baràs blanc* 'biancospino', il *noglàr* o *nuselàr* 'nocciolo', il *sìmbar* 'prugnolo', ecc. Se si voleva renderla impenetrabile vi si aggiungevano il *baràs* 'rovo' e il *spin neri* 'arbusto spinoso', ecc.

Aquileja: una *barconèta* con inferriate che sono sicuramente molto antiche.

Ciàsa 'casa'. Il termine non valeva solo per l'edificio, ma anche per la principale stanza al pianterreno, dove si mangiava, si svolgevano certi lavori, dove ci si incontrava per affari ecc. Era insomma considerato il 'cuore' della casa, la *casa* per antonomasia. Nella casa si notavano la *tàula* ('tavola' dal latino *tabula*), le *ciadrèis* ('sedie' dal latino volgare **catreca* a sua volta da *cathedra*), la *vìntula* 'madia' e, non sempre, la *vitrìna* 'credenza a vetri' (vedi *Tinèl*). Il termine *vìntula*, tipico del Friuli orientale (nel Friuli centrale predomina *panàrie*), ha avuto buona diffusione nei dialetti sloveni del Goriziano: chi scrive lo ha sentito perfino nell'alta valle dell'Isonzo (vedi Pleter_nik II, 22, alla voce *vintla*).

Ciast 'granaio' - il termine friulano ci giunge da un germanico *kasto* ed è passato attraverso la palatalizzazione friulana di *ca-* iniziale, fatto che ci induce a pensare ad una sua introduzione altomedievale, forse longobarda. In Carinzia i granai tradizionali lignei (separati un tempo dalla casa) sono chiamati *Troadkostn* (*troad* 'cereali' + *kasten*). Nella Bassa il termine *cjast* viene anche spesso sostituito dal generico *granâr* 'ambiente per i *grani*').

Ciavedàl 'alari di ferro' del focolare (dal latino *capitale*).

Ciàvina 'cantina' (NP 131, 144) - ora caduta in disuso, questa voce derivava dal latino medievale **caniva*, con seriore metatesi (latino volgare *canăba* 'tenda' che ha dato il romanzo *càneva* / *cànova*, friulano *cjànive* e friulano aquileiese *ciàvina*).

La *ciàvina* in un disegno di Lea D'Orlandi nel volumetto *Il Friuli* degli Almanacchi regionali Bemporad per ragazzi, 1924.

Ciòt o ***stalòt*** 'porcile, stabbiolo' (NP 154 sv. *cjôt*) - da un prelatino **cautu-* 'spazio chiuso', che ha avuto continuazione solo in alcune aree della latinità (Iberia, *Venetia* e Balcani).

Clòstri 'chiavistello' (NP 162) - dal lat. *claustrum* a sua volta da *claudĕre* 'chiudere'.

Cogolàda 'pavimentazione di sassi sul davanti della casa rustica' (NP 162) - termine collettivo (suff. *-àda*) dal friulano *cògul* 'sasso'. Il termine normale per 'sasso' è *clap*, di lontana origine prelatina (e forse preindoeuropea), ma era usato spesso in modo generico o per gli ambienti naturali (es. i *claps* ta Tôr: i 'sassi' del torrente Torre). Nelle attività umane si preferiva spesso l'altro termine, *cògul*, che indicava un 'sasso arrotondato' di media grandezza: per stendere quelle vecchie pavimentazioni di sassi dunque si usava il secondo.

Colm 'colmo, culmine del tetto' - dal latino *culmen* (Devoto 88).

La agna Nuta in quello che fu *l'ultin fogolàr da Cadurlìna* (località di Fiumicello). Archivio Enzo Andrian di Fiumicello.

Colombàris 'colombaie' - presenti solo in qualche casa: erano spesso costruite con tre assi legate a mo' di pareti e suddivise da tramezzi in tanti piccoli vani per gli uccelli. In alcune case di famiglie abbienti invece le colombaie erano alloggiate in una torretta apposita. Un informatore, anziano contadino, afferma che i proprietari terrieri e i fattori non volevano assolutamente che i coloni tenessero api o colombi, ufficialmente "perché non dovevano perdere tempo con queste cose" bensì esser presenti solo alle varie attività agricole (in realtà perché i colombi si "rifornivano" anche nelle grandi proprietà). Per trovare zone dove c'erano molti apicoltori bisognava andare per esempio sulle colline del Friuli orientale, abitate da sloveni, dove prevaleva la piccola proprietà.

Condòt 'gabinetto' - di tavole di legno e canne di granoturco; in genere situati presso il letamaio, per ovvi motivi pratici. I più vecchi di cui si ha notizia avevano il tettuccio di canne palustri. In qualche famiglia si sentiva anche il termine *còmut* (letteralmente 'comodo'); comunque ambedue le parole erano in disuso nel secondo dopoguerra, sostituiti dalla voce italiana popolare *cèsso*.

Cop 'tegola' - è un antico traslato del latino classico *cupa* 'tino, contenitore a forma di *coppa*', per la forma arcuata della tegola.

Crùchia 'maniglia della porta' - direttamente dallo slov. *kljuka* 'maniglia, saliscendi di porta' (Pleteršnik I, 409).

Curtìf 'cortile' - ha senso più ristretto di *Beàrs* (vedi), indicando solo la parte di corte inghiaiata (*curtìf inglereàt*) sul davanti della casa.

Cusìna 'cucina' - in pratica un tempo identificabile col *fogolàr*.

Cusìna spòrcia o ***Spassacusìna*** 'piccolo ambiente annesso alla cucina' dove venivano preparati i cibi e si lavava la masserizia (da cui il nome di 'cucina sporca').

Cùcar 'feritoia' - si trovava raramente e solo in alcune antiche case, dove poteva anche aver avuto scopo difensivo. Deverbale da un friulano *cucâ* 'sbirciare' che sembra affine al ted. *gucken*, dello stesso significato. Nella vecchia Trieste ladina c'era una torre medievale chiamata *Tor Cuchèrna*.

Cuviàrt o ***tet*** 'tetto della casa' - era fatto di tegole (*cops*) poggianti su tavole o su *planèlis* e queste su travetti (*diurìnç*) e sulle grandi travi (*tràs*): quella orizzontale si chiamava *òna*, quella superiore *traf dal colm* e le oblique *ciàvaris*.

Fassinàr 'cumulo delle fascine' (per il focolare), a due spioventi appoggiati su un'armatura di pali. Fra le due falde di fascine restava uno spazio ristretto in cui, quando compariva in cielo la poiana, correva a ripararsi la chioccia coi pulcini.

Fogolàr 'focolare' (NP 328) - dal latino *foculare* (da *foculus* diminutivo di *focus* 'focolare'; Devoto 172). È la forma più diffusa in Friuli, ivi compresa la Bisiacheria. In alcune zone del Pordenonese venetizzato, a Grado e a Marano si è introdotta da secoli invece la forma veneziana *foghèr*.

Foladòr 'tinaia' - grande edificio collegato in genere alle ville dei proprietari terrieri: come dice il nome è il posto dove si pigiavano (si *folàvin*) le uve. Ma erano così chiamate anche le grandi cantine dei coloni più benestanti: in questo caso si indicava non solo il luogo dove ☛

☞ si lavoravano le uve ma anche dove si compiva quel rito stagionale che era la sfogliatura delle pannocchie del granoturco. In questa occasione (per esempio presso la fam. Sgubin di S. Lorenzo) c'era anche un *barba* o una *agna* (titolo generico per gli anziani) che raccontavano le fiabe, le storie di paura e le favole divertenti. Era famoso un certo Gotàrt (cognome) che per farsi sentire meglio si metteva sopra una grossa botte, come da un pulpito.

Framìscio 'zona comune nei cortili rustici con più famiglie e con più case. Prestito veneto.

Gàtul 'canaletto di scolo' delle acque di una fontana o di una pompa: è un vecchio prestito veneto.

Grèpia 'mangiatoia per gli animali della stalla' (NP 404) - da un gotico **kripja* (Devoto 195).

Gòrna 'grondaia' - nella case più vecchie mancava. Vedi *Strassearis*.

Grisòla 'graticcio o stuoia di canne palustri legate assieme un tempo con foglie di sala (*pavèr*), in seguito anche con spago e altro ancora' (friulano centrale *gradìz*, NP 397-98). Serviva a far tramezzi, soffitti, con una copertura di malta.

Làip 'vasca di fontana, truogolo, abbeveratoio' (NP 498) - dal latino *alveus*.

Làtulis 'pertiche' - usate per esempio per fare un pergolato (NP 505-06, alla voce *làte*).

Lavadòr 'lavatoio' - se delle case sorgevano presso un corso d'acqua, vi era certo uno di questi lavatoi, ultimamente costruiti dai consorzi, collegati a piccole scalinate di cemento. Prima i contadini se li facevano da soli, con pali infissi sulla riva e una tavola (*taulìr*) fatta apposta per lavarvi la biancheria e i panni in genere.

Ledamàr 'letamaio'.

Lìnda 'gronda, sporto del tetto' (NP 524) - da un latino popolare **limita* (da *līmite* 'orlo').

Lissiàra 'spazio (in genere in un angolo) dove le donne facevano il bucato' (fr. *lissia*): vi si trovava una grande caldaia di rame (*cialdèra*).

Luminàra, ***luminèra*** 'abbaino sul tetto' (solo in alcune case).

Mèda dal fen 'bica del fieno' - con la classica forma a cono, costruita attorno al palo (*midìli*). Se era più grande e a forma rettangolare, con due spioventi per tetto (a mo' di casetta), era detta *mùssa dal fen*.

Mesàt (-*s*- sonora) 'stanza-laboratorio' - nell'Aquileiese era un ambiente dove, per esempio un artigiano o un sarto, potevano lavorare. Nel friulano centrale invece aveva il senso di 'stanza della casa padronale dove si tiene l'amministrazione' o uno 'studio di notaio' (NP 596). Il termine continua il latino *mensa* 'tavola', con l'aggiunta di un suffisso, qui accrescitivo: col senso originario di 'ambiente dove si lavora su una tavola'.

Midàl 'soglia della porta' (NP 598) - forse dal lat. *mēta* 'termine' nel senso di 'confine della casa'.

Mortàl 'pila di pietra' - presente solo in alcune case: serviva da 'mortaio' o da contenitore di grasso (*saìn*).

Nàpa 'cappa' - la più o meno grande cappa costruita sopra il focolare.

Aquileja: un'anfora romana utilizzata come canna fumaria.

Ort 'orto' - questa voce, oggi esclusiva, viene dal lat. *hortus*, ma non giunge al friulano direttamente (nel medioevo *beàrz* deve aver indicato pure l'orto), bensì tramite un antico prestito veneto: in friulano suonerebbe infatti **uàrt*.

Palàda 'palizzata, stecconata' - che chiudeva tanti cortili (i *muri* dei cosiddetti *bròilis* si vedevano solo nelle case di possidenti o nobili).

Paradàna, ***paladàna*** 'parete - tramezzo di assicelle e cannucce di palude legate assieme (vedi *grisòla*)' (NP 699). Serviva a dividere grandi camere o stanze in ambienti più piccoli.

Parèdo 'parete' - voce veneta.

Piàrgula 'pergolato' - davanti alla porta di casa, sempre costituito da viti, in genere di qualche qualità indigena come l'*ùa di sant Jàcun* o qualcuna più re-

cente come il *Bacò* o il *Mericàn*; si ricorda anche un ibrido a uva bianca chiamato *la Fransèsa*.
Plàna 'davanzale della finestra'.
Pojàt 'copertura laterale del fienile' (in NP 785, 'struttura addossata alla stalla') - negli ultimi periodi si trattava solo di un ordito di canne palustri che sembravano 'addossate' alle aperture del fienile sopraelevato; motivo per cui si interpretava come friulano aquileiese *pojàt* 'appoggiato'. Ma il fatto che si ritrovi in diversi dialetti veneti e lombardi con altri significati, come 'rialzo, carbonaia' dà forza alla vecchia ipotesi del Meyer Lübke su una continuazione del latino *podium* 'altura'. Nel vicino sloveno i termini *pojât* e *pojâta* indicano una 'tettoia rustica, di tavole, per uso di stalla o di rimessa per carri (Pleteršnik II, 115).
Puàrta 'porta' - gli stipiti (in genere di mattoni, rari quelli in pietra) eran detti *àntis*, per la soglia vedi *Midal*.
Portèl 'porticella dell'orto' - di fattura semplice (ultimamente piccole assi lignee e rete metallica).
Portòn 'portone di cortile' - in pochi casi era una bella struttura muraria fornita di tettuccio, con un *portone* grande di legno e una porta per i pedoni. Spesso nei casali dell'Aquileiese si trattava invece di semplici portoni di legno incernierati in due pilastri di muro o due grossi pali.
Puàrtin 'portico della stalla' (NP 820) - da una forma friulana regolare *puàrti* (dal lat. *porticus*), con tarda aggiunta di *-n* epentetica, di copertura.
Pulinâr 'pollaio' - la stia per il pollame si chiamava, con parola veneta, *chèba* (dal latino *cavea*). A differenza delle gabbie per gli uccellini canori, chiamate *sciàipulis*, con vecchio termine friulano, derivato anch'esso dalla stessa voce latina.
Salìso 'pavimento' - termine generico, di origine veneta.
Era in genere di mattoni (la *modonàda*), ma i vecchi si ricordavano ancora di case di povera gente con *salìsos di tiara batùda* 'terra battuta'.
Solàr 'solaio' (NP 1065) - il pavimento di tavole (*brèis*) del primo piano o del granaio.

Pubblicità di *spàrgher* nella *Guida Paternolli 1914 amministrativa e commerciale per la principesca Contea di Gorizia e Gradisca*. Stabilimento tipografico Giov. Paternolli, Gorizia, 1914. Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza".

Spàrgher 'cucina economica' - sostituì nel Novecento il vecchio focolare: dal tedesco *Sparherd*.
Stàla 'stalla' - in generale per le vacche (la famosa 'Pezzata rossa') ma diverse famiglie tenevano anche una coppia di buoi e i cavalli per le arature ed il tiro dei carri.
Stànsia 'stanza-magazzino' (NP 1110-11; corrispondeva a quello che nel friulano centrale era il *camarìn*) - come l'it. 'stanza' è una formazione romanza sul verbo *stare*, da un latino volgare **stantia*.

☛

Fogolâr della famiglia Sgubin, San Lorenzo di Fiumicello, anni Trenta.

☞ ***Strasseàris*** 'orlo del tetto, stillicidio' (NP 1133-34 alle voci *striceàrie*, *stricéi*) - da un latino volgare **extra - ciliaria* (variante di **extra-cilium > stricéi*). Nella cultura tradizionale (con le sue superstizioni) le *strasseàris* erano il confine mitico della casa, ben evidente negli antichissimi tabù legati al parto e alla filatura. Per esempio la puerpera (*latoàna*) nei famosi 40 giorni in cui non doveva uscir di casa, poteva farlo solo restando al di qua della linea dell'orlo del tetto. La filatrice che non doveva filare mai oltre la mezzanotte (pena l'arrivo delle cattive *òrculis*), poteva uscire per una necessità fisica, ma stando al di qua delle *strasseàris*. Oggi noi ridiamo di queste superstizioni, ma esse sono lacerti, residui incomprensibili e perciò ridicoli, che si spiegano solo se calati all'interno di strutture sociali, economiche e spirituali con radici per lo meno neolitiche. Strutture che in millenni passati facevano parte di un tutto coerente con la vita del tempo.
Sufit 'soffitto' - in generale un tempo non esistevano 'soffitti' nella case popolari, a differenza di quelle della borghesia mercantile o della nobiltà. C'era il solaio (vedi *Solàr*) di tavole fissate sopra le travi (*tràs*) e che costituivano il pavimento del piano soprastante. Quando nel Novecento e soprattutto nel secondo dopoguerra si diffusero i soffitti furono costruiti dapprima come le nostre pareti rustiche secondarie, cioè con graticcio (*grisòla*) ben legato e malta.
Tàssa dai lens 'stiva della legna da ardere'. In qualche famiglia erano in uso anche i termini *pas* e *passèra* (*dai lens*).
Tinèl 'salotto' - venuto in uso solo nel Novecento, specialmente dopo la seconda guerra mondiale. Sostituiva il vecchio *Mesàt* (vedi), ma solo come stanza dove intrattenere gli ospiti. Vi faceva bella mostra sempre la *vitrìna* 'credenza a vetri'.
Tròmba 'apertura per far scendere il fieno dal fienile alla stalla sottostante' (NP 1219).
Venesòn (*-s-* sonora) 'aiuola dell'orto' - da un termine, comune col bisiaco, di origine veneta (*vanèsa*, *venèsa* 'vaneggia, porca'). In zona era noto anche il pretto termine friulano *strop*.
Zardìn 'giardino' - parola moderna indicante una realtà spesso estranea alle vecchie case rustiche. Quando nel sec. XX si diffuse anche fra i contadini la 'moda' del giardino, vi si piantarono alberi *differenti* da quelli tradizionali (utili). Per esempio quelli che evocavano i giardini dei ricchi: pini, abeti, cedri, palme, ecc.

Tf

Bibliografia

Cortelazzo, Marcato, 1998 = Cortelazzo M., Marcato C., *I dialetti italiani. Dizionario etimologico*, Torino.
Devoto, 1968 = Devoto G., *Dizionario etimologico - Avviamento alla etimologia italiana*, Firenze-Milano, 1968.
Duden = *Duden - Etymologie Herkunftswörterbuch der deutschen Sprache*, 7, Mannheim / Wien /Zürich, 1963.
NP = Pirona G.A., Carletti E., Corgnali G.B., *Il Nuovo Pirona*, SFF, Udine, 1992.
Pleteršnik, 1894-95 = Wolf A.A., *Slovensko-nemški slovar*, a cura di M. Pleteršnik, 2 voll., Ljubljana.
REW = Meyer Lübke W., *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg (III ed.), 1935.

Maria Cristina PUGNETTI

L'aristocratico Picolìt

Una vite particolare per un vino unico

Giornalisti, articolisti, elzeviristi e, purtroppo, anche luminari del settore viticolo-enologico amano favoleggiare circa gli antichi Romani che avrebbero bevuto il *Picolìt*. Sono, appunto, favole, visto che di ciò non vi è nessun riscontro documentario. I primi riferimenti certi relativi a questo vino sono in un documento del 1682, scoperto da monsignor Guglielmo Biasutti nel registro della Confraternita dei Battuti dell'ospedale di Santa Maria di Udine, in cui si ha notizia di *un caratello di vino Piccolit dolce*. In un successivo documento del 1699 si parla di *vitti di piccolitto* ed è la prima attestazione del vitigno. Nel secolo dopo le citazioni si fanno più frequenti, con riferimenti al vino piuttosto che alla vite, e ciò per motivi commerciali, fiscali o altro. Fra le tante citiamo un atto del Consiglio comunale di San Daniele del 16 agosto 1772: *Fu altresì deliberato per acclamazione, che all'E.S., siano dal predetto Giurato in argomento d'ossequio fatti rassegnare para due Parsutti, e dodeci Bottiglie Picculit, piccolo saggio delli prodotti di questa Terra*"; ed ancora il 5 marzo 1782 … *conoscendo questo Consiglio l'infinità delle sue obbligazioni ed il dovere preciso di contestargliele in modo particolare, delibera perciò a tutti voti che (…) siano umiliati ossequiosissimi ringraziamenti, accompagnati con Bottiglie ventiquattro di Piccolit…*" (D'Affara e Ellero 1986, 46).

Nel Settecento la storia del vino Picolìt è intimamente legata al Conte Fabio Asquini, proprietario viticoltore e produttore in Fagagna. Sappiamo, tuttavia, che altri nomi noti si dedicarono in varie forme, luoghi e tempi al Picolìt: ad esempio Antonio Bartolini, contemporaneo dell'Asquini, era ☛

Il conte Fabio Asquini (1726 - 1818).

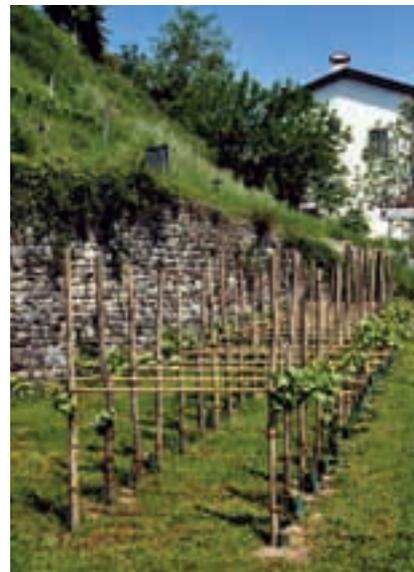
☞ coltivatore sui *Roncs di Buri*, tanto appassionato che "…per il Picolìt era acciecato d'entusiasmo" (Ciceri 1972, 28).
Antonio Zanon (1696-1770), amico e collaboratore dell'Asquini, si occupò a Venezia di diffondere la conoscenza e la commercializzazione del Picolìt. Da un suo scritto del 1786 si sa che la nobile famiglia Dé Rinaldis coltivava e produceva il delicato "liquore", chiamato Piccolitto, nella zona di San Vito al Tagliamento. Se ne tentò l'introduzione anche al di fuori del Friuli, nel Trevigiano, nel Bassanese, nel Vicentino, in Toscana, in Istria, ma i risultati non furono mai così incoraggianti da proseguirne la coltivazione.
Interessante è invece l'esperienza produttiva sul Collio ove la famiglia Catterini-Erzberg aveva possedimenti viticoli in quel di Dobrovo. Lì venne prodotto il Picolìt, tant'è che nelle cantine di Castel Dobra (= Dobrovo), furono trovate, verso la fine dell'Ottocento, un migliaio di bottiglie di Picolìt prodotte tra il 1760 e il 1846.
A testimonianza del pregio di tal vino Silverio de Baguer, genero di Jean Baptiste de Catterini-Erzberg, dal 1880 pose sull'etichetta dei suoi vini la scritta *Château Dobra doux*, nome che evocava gli allora celebrati vini dolci di Sauternes, comune francese delle Graves nella regione di Bordeaux.

Il conte Asquini
È indubbio che la diffusione della conoscenza del Picolìt si deve al conte Fabio Asquini, il quale intuì che questo vino, simile nella sua espressione organolettica al Tokaj ungherese, conosciuto ed apprezzato nel Settecento in tutta Europa, avrebbe potuto trovare altrettanto gradimento presso l'alto clero e la classe nobile, che per capacità di reddito e raffinatezza di gusto ricercava prodotti prestigiosi e grati al palato. L'inserimento del Picolìt sul mercato europeo fu da una parte favorito dalla guerra dei Sette anni (1756-1763) che frenò le esportazioni del vino dolce ungherese e aprì le porte a vini dalle caratteristiche simili, dall'altra da una produzione francese di vini dolci (ad es. il Muscat di Frontignan) che era contenuta e non tale da rappresentare un reale concorrente. Del resto solo vini pregiati e di valore potevano sopportare gli alti costi di trasporto e cercare affermazione sui mercati esteri. Il Picolìt sino a circa la metà del Settecento era conosciuto solo localmente; fu l'Asquini che, in seguito, lo lanciò sul mercato dei vini "da delizia", così da lui denominati per distinguerli da quelli "ad uso di pasteggiare". Giovanni Bottari, nel libro *L'accoppiamento delle viti ai gelsi*, a ragione definì il Conte "…creatore di detto vino…" (Bottari 1810, 53). La sensibilità "economica" dell'Asquini, corroborata da una buona conoscenza dei mercati esteri, favorirono lo smercio del suo Picolìt. Forse sarebbe più opportuno parlare di Picolìt al plurale: tanto l'andamento delle vendemmie che il

Picolìt in fioritura fotografato nella prima settimana di maggio.

Lo stesso grappolo ripreso dopo venti giorni, ad allegagione avvenuta. Si nota la bassa percentuale di fiori fecondati; solo questi si evolveranno in acini.

Aspetto del medesimo grappolo ad inizio settembre, a maturazione pressochè completa.

freddo successivo alla pressatura potevano influenzare l'attività dei lieviti ed originare, di conseguenza, prodotti dal diverso contenuto zuccherino.
L'Asquini, precursore delle più moderne tecniche di mercato, sfruttò queste differenze per soddisfare il diverso gusto dei clienti. Così ai clienti tedeschi era destinato il Picolìt più amabile, mentre a francesi e inglesi "il più sciolto che non abbia niente di dolce e appena un po' di quel che noi chiamiamo solamente grazia" (AAF). Quando non disponeva di informazioni certe sui gusti dei potenziali clienti, l'Asquini inviava bottiglie di Picolìt dalla diversa dolcezza, la cui sfumatura gli era nota grazie agli assaggi di collaboratori, tra cui la moglie, poiché egli era "abstemio a nativitate", lasciando che fossero i clienti stessi a indirizzarsi verso un Picolìt dolce o meno dolce. Lo vendeva, però, ad un ugual prezzo poiché la qualità, egli sosteneva, era la stessa essendo frutto di medesime uve. Né l'Asquini né altri produttori di Picolìt possedevano nel Settecento le necessarie conoscenze tecniche per ottenere un prodotto dalle caratteristiche stabili. L'Asquini, oltre ad aver introdotto l'allevamento a pergola sostenuta da pali, raccoglieva l'uva "ben matura e asciutta", che era poi fatta appassire in locali ben areati su vinchi e canne sino a metà dicembre o fino a Natale. Alle volte per l'appassimento egli si servì di stufe alimentate con la torba ricavata dalle torbiere di sua proprietà. Erano, questi, sistemi diversi rispetto a quelli praticati per produrre il Tokaj ungherese le cui uve erano fatte appassire in pianta. Il clima umido e piovoso del Friuli aveva probabilmente suggerito all'Asquini un metodo che era noto da secoli, anche se non si conosce se fosse applicato a questo vitigno prima che l'Asquini medesimo lo codificasse. Un altro sistema per ☛

Nel disegno di Michele Galliussi è disegnata una sequenza del sistema di allevamento del Picolìt descritto di persona dal conte Fabio Asquini nel dicembre del 1761. Il titolo della memoria è *Della maniera di piantare, allevare e condurre un vigna a pergolato e di fare il vino Picccolit e di schiarirlo.* Il manoscritto è stato pubblicato nel 1996 (Campanotto editore, Pasian di Prato) con sapienti note di Valeriano Rossitti. Nella fotografia si vede la riproposizione del medesimo metodo come è stata interpretata da Carlo Petrussi. Questo piccolissimo vigneto di Picolìt si trova a Fagagna sotto la riva che sale alle rovine del castello.

concentrare le uve, considerato migliore dall'Asquini, era quello di porre i grappoli ancora con il loro tralcio su pioli. Ciò permetteva una maggiore e migliore circolazione dell'aria tra gli acini, scongiurando o limitando la formazione di muffe deleterie. Raggiunta la disidratazione e la concentrazione delle preziose sostanze contenute nella bacca, si procedeva a sgranellare il grappolo, acino per acino, eliminando le bacche completamente rinsecchite e quelle marce ricoperte da una muffa evidente. Oltre agli acini regolarmente appassiti, venivano utilizzati anche quelli parzialmente avvizziti e di colore marrone-violaceo. Relativamente a questi ultimi, si trattava di acini attaccati dalla *Botrytis cinerea* nella forma nobile, che non solo modifica positivamente componenti e aromi della bacca, ma ne muta l'aspetto e il colore. I grani venivano poi spremuti "in torchio fatto a posta, oppure in sacco di corda nel torchio che adoperano gli speciali [farmacisti] per far l'oglio di mandorle". La spremitura di piccole quantità per volta avveniva sino a Natale, cosicché l'uva presentava gradi di disidratazione diversi. Il succo ottenuto era posto in caratelli della misura di mezzo o un intero mastello veneziano (1 mastello misurava 75,12 litri), parzialmente colmi, e lì il mosto fermentava senza le bucce e a recipiente chiuso, come l'Asquini aveva ideato. Diversamente, il Conte Antonio Bartolini sperimentò un altro sistema, che prevedeva di lasciare per qualche giorno gli acini non pigiati nel tino. Ciò inevitabilmente provocava delle micro fermentazioni, poiché il peso dell'uva schiacciando quella sottostante facilitava la fuoriuscita del succo che, col favore della temperatura ambientale, veniva trasformato dai lieviti. Seguiva poi la pigiatura ed il mosto, ospitato in caratelli, iniziava la fermentazione vera e propria. Il sistema dell'Asquini continuava togliendo il tappo alle botticelle ogni 15 giorni fino a Pasqua, affinché il vino "…esali quei spiriti che si fermano nel vuoto tra il vino e il caratello". Questa ossigenazione, se breve, aveva probabilmente benefici effetti sia per rinvigorire l'attività dei lieviti, sia sull'evoluzione del vino che modificava il colore, l'odore e il gusto. Per un anno intero il vino veniva lasciato maturare indisturbato nei caratelli e solo dopo questo periodo, quando vi era luna vecchia e clima freddo, veniva assaggiato e, se meritevole, imbottigliato previo "schiarimento" con colla di pesce proveniente dalla città di Augusta in Germania (si impiegavano 2 dramme per mastello di questa sostanza ossia 8 grammi). Il vino privato delle impurità, che

Etichetta del Picolìt di Rocca Bernarda al tempo in cui l'azienda era diretta da Gaetano Perusini, personalità di spicco nella cultura friulana del Novecento.

si accumulavano sul fondo del contenitore, diveniva più limpido. Spillato poi con l'uso di un sifone, facendo attenzione a non rimettere in circolo la "feccia", veniva imbottigliato. Rendere il Picolìt brillante fu uno dei problemi che l'Asquini cercò di risolvere poiché nonostante l'uso della colla di pesce, operazione che veniva anche ripetuta se necessario, il vino spesso presentava depositi, che i clienti lamentavano e lo stesso Zanon spesso sottolineava, e che solo il tempo e la quiete avrebbero probabilmente potuto risolvere. A due anni dalla vendemmia il vino era posto in commercio. L'Asquini, che oggi potremmo considerare esperto uomo di marketing, per dare maggiore visibilità al suo Picolìt lo mise in vendita in bottiglie di vetro verde, appositamente ordinate a Murano presso la vetreria "Alla vera amicizia", della capacità di circa 0,6 litri, ossia mezzo boccale (talora da tre quarti di litro). Lo Zanon faceva pervenire le bottiglie al Conte sfruttando i corsi d'acqua sino agli approdi di Muscoli o Portogruaro. L'orifizio era chiuso con tappi di sughero della migliore qualità e su di essi vi poneva un'etichetta raffigurante un castello con torri, al di sopra la scritta Picolìt e al di sotto il luogo di produzione: Fagagna. In un secondo tempo fu posta un'etichetta su un lato della bottiglia con la scritta "Picolìt del Friuli" ed intorno una decorazione. Differenziò così il suo vino da quello della concorrenza locale, ma anche straniera, che produceva altri vini di "pregio". Lottò contro quanti approfittarono della notorietà del suo vino e ne falsificarono persino la marca. Anche il prezzo di vendita praticato da altri produttori friulani fu oggetto di preoccupazione per l'Asquini. Egli lo giudicava spesso troppo elevato, non solo perché il Picolìt non aveva costanza nella qualità, ma anche perché la piena affermazione sul mercato italiano ed estero era ancora una questione delicata. Applicare un prezzo fisso era possibile considerando i costi di produzione, un margine che coprisse vendemmie scarse in seguito ad avversità stagionali o patologie legate alla varietà ed una percentuale di guadagno misurata sulla base dei prezzi degli altri vini di "pregio" e della redditività attesa. Questa era la politica illuminata che l'Asquini praticò per il suo Picolìt. Egli era consapevole che la fidelizzazione al prodotto era una lenta conquista e vendere il vino ad un prezzo fisso ma, soprattutto, pari alla capacità di acquisto di una larga parte di utenti lo avrebbe messo al riparo da contrazioni delle vendite ed immobilizzazione di capitali e, soprattutto, avrebbe potuto garantire occupazione a numerosi lavoratori, uomini e donne d'ogni età, impiegati nelle aziende di famiglia.

Marketing, mercati e vie commerciali

La classe nobiliare, cui l'Asquini apparteneva per esservi nato, e la frequentazione, nonché un legame di parentela con l'alto clero, furono i canali che egli sfruttò per diffondere il Picolìt, tanto in Italia che all'estero. Una vera e propria rete di diffusione, che funzionò anche grazie a una sorta di "passa parola" di camerieri che prestavano il loro servizio presso case nobili e mercanti italiani che operavano all'estero; questa rete coprì Germania, Francia, Austria, le città di Praga, Pietroburgo ecc. Le commesse venivano evase da Udine o Fagagna, o da Venezia ove risiedeva Antonio Zanon, unico rivenditore ufficiale autorizzato che lì aveva un deposito. Il trasporto, non proprio agevole e poco organizzato, avveniva via mare da Venezia per raggiungere gli altri porti italiani affacciati sull'Adriatico come Rimini, Pesaro, Ancona, Manfredonia. Da qui, le merci erano caricate a dorso di mulo o su carri per attraversare la penisola e raggiungere le città del versante tirrenico, come Roma e Napoli. Da Venezia partivano pure le navi per il porto di Marsiglia sino a raggiungere le tavole nobiliari e regali parigine. Anche il Po veniva sfruttato, con ☛

Grappoli maturi di Picolìt.

interruzioni nei periodi di magra, per le spedizioni sia da Venezia, sia e soprattutto da Trieste, e da qui verso la Lombardia austriaca e verso i porti della Mesola e Pontelagoscuro frazione del comune di Ferrara, con i quali vi era un collegamento costante. Genova veniva raggiunta navigando il Po sino a Parma e poi di lì via terra. Poiché i dazi applicati dalla Serenissima, anche sulle merci in transito, erano particolarmente elevati, l'Asquini, quando fu possibile, sfruttò il porto di Trieste ove i costi erano più contenuti. L'unico problema era la scarsa frequenza dei collegamenti con gli altri scali italiani. Un itinerario alternativo a quello via acqua era quello montano che da Udine o Fagagna proseguiva per Tolmezzo, quindi San Candido, attraverso il passo di Monte Croce Carnico, sino a raggiungere Innsbruck e la città di Augusta in Germania, allora importante centro di smistamento delle merci verso altre città tedesche, Varsavia e, a ponente, l'alsaziana Strasburgo e Parigi. Il transito delle merci era impedito durante l'inverno dalle abbondanti nevicate che ostacolavano i passi. Un impedimento serio, e soprattutto di lunga durata allo sviluppo dei traffici commerciali, venne dalla Guerra d'Indipendenza americana (1775-1783), che coinvolse anche le potenze europee. Successivamente la Rivoluzione francese (1789-1799) e le Guerre napoleoniche frantumarono il sistema di relazioni commerciali faticosamente costruito dall'Asquini. All'inizio dell'Ottocento il Picolìt era coltivato tanto in collina che nella più produttiva pianura friulana. La qualità prodotta in pianura, più "ordinaria", fu una delle cause che oscurarono la sua fama, come ebbe a sottolineare Gaetano Perusini nel secolo successivo. A ciò vanno aggiunti altri fattori per comprendere le ragioni del declino di questo vino:
- l'esistenza di tre biotipi di Picolìt, a peduncolo verde, rosso e sanguigno diversi tra loro non solo per caratteristiche morfologiche, ma anche qualitative,
- le limitate capacità del vitigno a fruttificare,
- la comparsa di nuove malattie crittogamiche, di origine americana, nella seconda metà dell'Ottocento che decimò i vitigni più delicati,
- le tecniche di produzione che

Il nome

Il nome del *Picolìt* (con l'accento sulla seconda *-i-*) ha originato diverse ipotesi etimologiche prive di fondamento, in particolare quella che lo voleva un diminutivo del friulano *piçul* 'piccolo'. Chi, con competenza, demolì tale stravagante etimo fu Gaetano Perusini che, esperto di Picolit oltre che dell'idioma locale, affermò che il friulano *piçul* avrebbe dato il diminutivo *piçulit*, non mai *picolit*. Malgrado la riconosciuta statura intellettuale del Perusini, e malgrado tale affermazione risalga agli anni Settanta del secolo scorso, vi è ancora chi si diverte a inventare spiegazioni campate in aria. Ma, si sa, pensiamo tutti di essere nati linguisti. Qui ci sentiamo di affermare, con assoluta certezza, che *Picolìt* (e ribadiamo che l'accento va sulla seconda *-i-*) è il friulano *pecòl* 'picciolo, peduncolo' a cui è stato applicato il suffisso *-it*. Tale suffisso, di solito diminutivante, può anche avere una generica funzione relazionale, ad es. nel senso di "vitigno dal picciolo caratteristico". Tale suffisso sembra comunque ben tradurre la descrizione del peduncolo (corto, robusto, colorato) di questo vitigno che fa Guido Poggi nel suo *Atlante ampelografico* del 1939. Da *Pecolit* si ha la trasformazione in *Picolìt* in quanto la *-e-* si trova in posizione atona (come in *bevût* / *bivût*, *metût* / *mitût*, ecc.). In friulano *pecòl* significa anche 'sommità di un poggio' e, con tale significato, ha dato una miriade di toponimi. Che un vitigno possa prendere il nome da un toponimo è possibile (tutto è possibile), ma ci pare nettamente improbabile. Dalle indagini toponomastiche emergono luoghi che hanno preso il nome di vitigni, mai il contrario.

EC

dovevano ancora essere messe a punto,
- un'espressione non omogenea delle caratteristiche organolettiche del vino, ora era dolce ora era secco,
- la ridotta disponibilità economica della classe nobile in seguito alle guerre del XVIII e XIX secolo ed il conseguente calo degli acquisti dei beni di pregio.
Il decollo del Picolìt avvenne nel 1758, quando l'Asquini lo mise per la prima volta in vendita. Acquistò subito fama e ampi consensi, ma la commercializzazione avvenne per un lasso di anni troppo breve per dare tempo al prodotto di radicarsi saldamente tra i consumatori. Inoltre, durante il governo austriaco, i prodotti della terra furono soggetti ad un prelievo fiscale gravoso e, come se ciò non bastasse, il Picolìt dovette fare i conti con l'importazione veneziana di vini dolci provenienti dal Levante. Nel frattempo si era rafforzata la tendenza a preferire vini secchi quali compagni di cibi salati ed il consumo del pregiato nettare fu relegato a momenti non quotidiani.

Nel Novecento
Si dovette attendere l'inizio del Novecento affinché si levasse una voce importante in favore di una ripresa produttiva del Picolìt. Era Giacomo Perusini. La famiglia possedeva una vigna in quel di Cormòns e lì egli poté condurre ricerche e approfondire la sua conoscenza su una varietà tanto "capricciosa". Nel 1906 scriveva: "Il malanno più grave è l'aborto dei fiori, così che molti fiori non allegando, i grappoli ne risultano successivamente spargoli". Oggi sappiamo che si tratta di mancata fecondazione. Il fiore del Picolìt ha la parte sessuale femminile funzionante, mentre quella maschile ha un polline privo di pori germinativi. Questo determina il mancato sviluppo del budello pollinico il cui compito è proprio quello di fecondare l'ovario che, ingrossandosi, si trasforma in acino. Per ottenere una produzione meno avara diverse vie sono state tentate, ad esempio l'impianto nel medesimo vigneto di varietà provviste di pori germinativi fecondi e l'intervento di insetti pronubi come le api che favoriscono l'impollinazione. Malgrado questi interventi il Picolìt non risponde sempre positivamente in termini produttivi. È stato osservato che favorevoli condizioni meteorologiche, con notti tiepide (18-20°C) durante la fioritura, portano ad un'alta fecondazione, da cui grappoli compatti e, spesso, dalle dimensioni più generose. Tanto è vero che i grappoli che si ☛

Sativa o sylvestris?

Come sappiamo il Picolìt è una varietà a fiore femminile. Questa caratteristica è tipica della *Vitis vinifera* ssp. *sylvestris* (selvatica), che è dioica, ossia una pianta in cui i sessi sono separati: nell'ambito della stessa specie vi sono piante che presentano solo fiori maschili altre solo fiori femminili. Questa peculiarità si riscontra anche in una minoranza di cultivar di *Vitis vinifera* ssp. *sativa* (coltivata), che normalmente presenta fiori ermafroditi, cioè gli organi riproduttivi maschile e femminile coesistono in uno stesso individuo. Il Picolìt, dunque, pur essendo una *Vitis vinifera sativa* ha qualche carattere più vicino alla *Vitis vinifera sylvestris*.

☞ formano sulle femminelle, quindi con fioritura estiva, evidenziano un'ottima fecondazione, favorita, evidentemente, dal clima più caldo (Carlo Petrussi inf. pers.).
Anche Gaetano Perusini testò metodi diversi al fine di risolvere il problema della fecondazione. I risultati, però, non furono mai incoraggianti. Per alcuni anni utilizzò l'acido gibberellico ma, così, i grappoli evidenziavano un eccesso di acini partenogenetici che non arrivavano a maturazione. Neppure la copertura dei vigneti, al momento della fioritura, con tunnel mobili di plastica o l'uso di ventilatori elettrici per il ricambio dell'aria portarono a risultati apprezzabili.
Ripartendo dal lavoro svolto dal padre Giacomo, Gaetano Perusini dedicò più di un trentennio ad un lavoro di selezione al fine di individuare un clone resistente ad eventuali condizioni avverse di clima durante la fioritura. Oltre a questo impegno importante si battè contro la disonestà di quanti commercializzavano sotto il nome Picolìt vini che nulla avevano in comune con l'originale.
Negli stessi anni Settanta anche Isi Benini, attraverso la rivista "Il Vino", di cui era direttore, intraprese una vera e propria crociata enoica per salvare il Picolìt dalla "strumentalizzazione del suo nome": molti erano i produttori di tal vino, ma pochi gli onesti. Lottò, inoltre, affinché solo il Picolìt prodotto in collina potesse fregiarsi di tale epiteto. La qualità superiore del vino dei colli rispetto a quella che si poteva ottenere in pianura richiedeva un distinguo doveroso. Il Picolìt di pianura, egli suggerì, avrebbe potuto chiamarsi "Picolìt della pianura friulana".

DOC e DOCG

La Denominazione di Origine controllata del Picolìt è del 1970. Questo riconoscimento non mise però il Picolìt al riparo da "falsificazioni, sofisticazioni, corruzioni, bagarre commerciali" come Isi Benini scrisse nei numerosi articoli dedicati a questo vino. Fu un duro colpo all'immagine, alla credibilità di un paese intero, il Friuli, noto per l'integrità e la serietà dei suoi lavoratori. La lenta riconquista del mercato, sicuramente faticosa, si deve a quanti hanno continuato ad operare onestamente. Nel 1990 è il Picolìt del Collio (area geografica di collina e DOC in provincia di Gorizia) ad ottenere il riconoscimento della denominazione d'origine controllata.
Nel 1983 sui Colli orientali (area geografica collinare e DOC in provincia di Udine) il Picolìt occupava circa 40 ettari. Venti anni dopo, nel 2003, gli ettari erano saliti a 48. Se a questi addizioniamo 0,9 ettari della sottozona Cialla (in comune di Prepotto), e circa 3 ettari della sottozona Rosazzo, non distante da Manzano e San Giovanni al Natisone, raggiungiamo 52 ettari. Il Collio all'epoca aveva solo una piccola quota coltivata a Picolìt di quasi 5 ettari.
Il 2006 è l'anno in cui questo vitigno fa un passo in avanti ed ottiene la denominazione d'origine controllata e garantita. Che cosa è accaduto? Nell'ambito della Denominazione d'Origine controllata e garantita "Colli Orientali del Friuli Picolìt", Cialla mantiene il riconoscimento di sottozona ed il vino viene prodotto con il 100% d'uva Picolìt. Rosazzo, invece, entra a far parte della DOCG "Colli Orientali del Friuli Picolìt" senza la specificazione di sottozona. Qui e nelle altre aree di produzione dei Colli Orientali il vino può essere fatto con minimo di 85% d'uva Picolìt, mentre il restante 15% è rappresentato da uve a bacca bianca "idonee alla coltivazione nella Regione Friuli-Venezia Giulia", con l'esclusione dell'uva aromatica Traminer.
Non compresi nella DOCG sono i 7,4 ettari (dato 2008) del Collio; quindi il vino prodotto in questa zona continua a fregiarsi della Denominazione d'Origine

controllata. I numeri cambiano comunque di poco: gli ettari a Picolìt dei Colli Orientali passano a 60 (dato 2008), mentre Cialla supera di misura l'ettaro vitato. DOC o DOCG: ciò che conta è la qualità espressa da questo vino aristocratico che qualcuno, decenni or sono, definì "una sinfonia".
Nel 2008 i Colli Orientali del Friuli hanno prodotto 802 ettolitri di Picolìt, mentre il Collio ne ha prodotti 104. Se consideriamo che il Picolìt viene normalmente commercializzato in bottiglie la cui capacità varia da 0,375 litri a 0,500 litri otteniamo circa 200.00 bottiglie. Si tratta di numeri troppo contenuti per pensare ad una distribuzione capillare sui mercati nazionale ed estero, ma una produzione attenta alla qualità rappresenta un indiscutibile ritorno d'immagine per tutta l'enologia friulana.

Luoghi e tecniche di produzione

Il Picolìt è allevato e prodotto in un'area che coincide con i colli orientali del Friuli, compresa tra le province di Udine e Gorizia. Queste colline sono composte in prevalenza da rocce formatesi per sedimentazioni successive nel periodo Eocenico (era Terziaria, vale a dire da 65 a 1 milione di anni fa) e modellate nel corso di milioni di anni dall'azione delle acque superficiali e dal clima. Denominati Flysch di Cormons (localmente ponca). I terreni sono composti in prevalenza da marne ricche di calcare, facilmente erodibili, con presenza di piccoli fossili a ricordare che un tempo, qui, il mare copriva ogni cosa. Le marne sono alternate da arenarie, ossia sabbie ben cementate che rendono il suolo compatto. La fragilità dei terreni marnosi ha costretto i viticoltori a terrazzare le colline per poter coltivare le viti. Il termine friulano ronc qui si riferisce, infatti, al vigneto di collina sistemato a gradoni. I filari di Picolìt, in perfetta geometria, si snodano da Nimis a Cividale sino a Manzano. Questa è l'area della Doc "Colli Orientali del Friuli", dove alcune zone come Rosazzo, Rocca Bernarda, Savorgnano al Torre sono ritenute cru eccellenti per il Picolìt. Sconfinando nel Collio goriziano i quasi 8 ettari qui destinati alla coltivazione di questa varietà si spalmano tra Dolegna del Collio, Ruttars, Oslavia e Villanova di Farra, che risente maggiormente del calore marino, mentre le altre zone, a ridosso del confine con la Slovenia, sono raffreddate dal vento di Bora che soffia da nord-est.
La raccolta del Picolìt avviene tra la fine di Settembre ed il mese di Novembre. Quest'arco di tempo così ampio in cui i viticoltori vendemmiano la propria uva è legato a fattori diversi. Primo tra tutti l'andamento stagionale, che influisce sulla perfetta maturità del frutto, anticipando o ritardando la raccolta. Questa, poi, ha luogo quando zuccheri ed acidi sono in equilibrio tra loro e sostanze dense e odorose sono estraibili, oppure può essere protratta sino a vendemmiare l'uva più tardivamente se non addirittura con un evidente grado di disidratazione. I fruttai, semplici stanze dotate di finestre per favorire l'areazione, o locali attrezzati e provvisti di apparecchiature per il controllo della temperatura e dell'umidità, ospitano l'uva su graticci o in cassette per l'appassimento, similmente al sistema adottato dall'Asquini. Non è adottata la disidratazione dei grappoli posti su pioli fissati ad aste di legno d'abete, come il Conte aveva ideato. La durata di questo processo può variare, a seconda della filosofia produttiva, da una settimana o poco più sino a Dicembre inoltrato; l'uva viene poi privata del rachide e vinificata in acciaio o legno, ma vi sono produttori che utilizzano la damigiana da 54 litri. Terminata la fermentazione il vino matura in piccoli legni di rovere (225 litri) o in acciaio per poi trascorrere un salutare periodo di affinamento in bottiglia. I prodotti che si ottengono hanno spesso un profilo diverso. Dal più semplice, anche se non banale, al più complesso e raffinato a quello con ossidazioni troppo spinte che stravolgono l'espressione del Picolìt; vino che vorremmo dal respiro ampio e profondo, dal gusto dolce non stucchevole,

Simpatica etichetta per un Picolìt "di pianura". Da una pubblicità della rivista *Il Vino* del 1971.

Picolìt nero

Il Picolìt bianco non va confuso con il Picolìt nero prodotto nei Comuni di Castelnovo del Friuli e di Pinzano al Tagliamento. Uva a bacca scura che le analisi molecolari, compiute presso l'Istituto sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, hanno evidenziato essere molto vicina al Refosco dal peduncolo rosso (Costacurta *et al.* 2005, 31). A onor del merito va detto che, ancor prima delle indagini compiute sul Picolìt nero, Amedeo Giacomini, in un articolo del 1972 comparso sulla rivista "Il Vino" e, successivamente, nel libro "Viaggio in Friuli tra i vini e gli uomini" (2004, 89), scrisse "… Il nero (Picolìt) potrebbe essere un prototipo – se così mi è lecito dire – di Refosco, un Refosco cioè primigenio, non imbastardito e modificato dagli incroci: la sua dolcezza, le caratteristiche che ho descritto, potrebbero venirgli dall'esser egli una sorta di spugna che sa imbeversi di tutti gli umori e i profumi di questa vergine terra, ricca d'erbe rigogliose e di fiori altrove quasi sconosciuti…".

☞ "caldo", non liquoroso, serio e con quella gratificante nota amarognola eredità dell'ultimo atto prima che il vino lasci la nostra bocca.

Si ringraziano per la gentile collaborazione: sig.ra Teresa Perusini dell'azienda agricola Perusini di Gramogliano (Corno di Rosazzo), signor Ercole Carletti ex fattore nell'azienda agricola "Rocca Bernarda" di Ipplis (Premariacco), prof. Enrico Peterlunger dell'Università degli Studi di Udine.

Tf

Bibliografia

AAF, Archivio Asquini Fabio, Quaderno Lettere Interessanti, lettera del 10/06/1781, p. 65 indirizzata al marchese Luigi Trionfi di Ancona.
Bigot Giovanni, Chiavoni Andrea, Degano Francesco, Sivilotti Paolo (a cura di), *Le stagioni e le uve 2008 Colli Orientali del Friuli*, Consorzio Tutela Vini DOC Colli Orientali del Friuli, 2008.
Bottari Giovanni, *L'accoppiamento delle Viti ai Gelsi senza che scambievolmente si nuocano*, Alvisopoli, per Nicolò e Giovanni Bettoni, MDCCCX (1810).
Cargnello Giovanni, Girolami Vincenzo, *Le api al servizio dell'enigmatico Picolit*, "Il Vino", VIII, n. 2, marzo-aprile 1978.
CCIAA di Udine. Dati di produzione delle uve certificati dalle Camere di Commercio ai sensi del DM 28 dicembre 2006.
Ciceri Luigi, *Antonio Bartolini e il Picolit di Buri*, "Sot la Nape", n. 4, 1972, 23-38.
Cosmo Italo, *Come difendere e qual è l'autentico Picolit,* "Il Vino", III, n. 1, marzo 1973.
Costacurta *et al.* = Costacurta Angelo, Calò Antonio, Carraro Roberto, Giust Mirella, Aggio Luca, Borsa Daniela, Di Stefano Rocco, Del Zan Francesco, Fabbro Augusto, Crespan Manna, *L'identificazione e la caratterizzazione dei Refoschi*, in Del Zan Francesco (a cura di) *Dei Refoschi*, ERSA, 2005.
Costantini Enos, Mattaloni Claudio, Petrussi Carlo, *La vite nella storia e nella cultura del Friuli*, Forum, 2007.
D'Affara Gianni, Ellero Gianfranco, *Vivere a San Daniele del Friuli*, Lema Editrice, Maniago, 1986.
Ellero Gianfranco, *Il Picolìt di Castel Dobra*, "Sot la Nape", n. 3, 1997.
Filiputti Walter, *Terre, vigne & vini del Friuli V.G.*, Gianfranco Angelico Benvenuto editore, Udine, 1983.
Giacomini Amedeo, *Viaggio in Friuli tra i vini e gli uomini*, Santi Quaranta, Treviso, 2005.
Morassi Luciana, *La verità sul Picolit del Conte Fabio Asquini*, "Il Vino", II, n. 3, settembre 1972.
Panjek Giovanni, *La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato* (Secoli XVII-XIX), G. Giappichelli, Torino, 1992.
Perusini Gaetano, *È provata l'esistenza di tre vitigni di Picolit*, "Il Vino", II, n. 4, dicembre 1972.
Perusini Giacomo, *Il Piccolit*, Associazione agraria friulana - Cattedra ambulante provinciale di Agricoltura, Udine, 1906, estratto dal Bullettino dell'Associazione agraria friulana, 1906.
Perusini Giacomo, *Bonifica della tenuta Perusini di Ipplis*, estratto dal Bullettino dell'Associazione agraria friulana, 1914.
Pittaro Piero, *Il Picolit*, "Il Vino", IX, n.5, settembre-ottobre 1979.
Rossitti Valerio, *Il Picolit di Fabio Asquini et al.*, Campanotto, Pasian di Prato (Ud), 1996.

Gianni PISTRINI

illycaffè, un aroma internazionale dal cuore triestino

"Cinquanta chicchi che danno origine a una piccola tazzina di espresso". Così Ernesto Illy definì la sua attività nella *Lectio solemnis* a seguito del conferimento della laurea *honoris causa* a Udine nel 2005. Una frase semplice, apparentemente banale, dietro la quale però si legge tutta la storia, la voglia d'innovazione, l'avventura di un'intera dinastia. Cinquanta chicchi per una piccola tazzina sono solo l'ultima tappa di una vicenda molto antica che prosegue ancora oggi, in cui si mescolano storia, scienza, imprenditoria, economia e cultura. Davanti a tutto ciò, una miscela che ha portato il nome di Illy nel mondo e che, nella figura di Ernesto Illy, ha trovato l'espressione migliore della complessità da cui deriva. Perché lui sapeva fare tutto questo: cercare, studiare e, se possibile, dominare la complessità. Non a caso, tra i grandi personaggi che aveva conosciuto e più ammirato, c'era Ilya Prigogine, il chimico-filosofo insignito anche del Premio Nobel, che aveva spiegato all'umanità com'è che dal caos nasce l'ordine, com'è che la vita sia una continua diversificazione e fluttuazione e com'è che la libertà si evolva sempre nella complessità. "E se la complessità domina il mondo – diceva spesso – chi conosce la

Francesco Illy.

☞ complessità ha il mondo dalla sua parte".
Del resto, la complessità, intesa come vitale unione delle parti, la molteplicità e l'aggregazione sembrano essere i codici caratterizzanti l'intera dinastia di questi caffettieri. A cominciare dal capostipite Francesco, nato nel 1892 da madre tedesca e padre ungherese a Temesvár, l'attuale Timišoara in Romania, città trilingue dove si parlava indifferentemente rumeno, tedesco e ungherese.

Francesco Illy
A 16 anni, Francesco andò a lavorare a Vienna. A 22 entrò nell'esercito austro-ungarico per combattere su tutti i fronti più caldi: Polonia, Carpazi e, infine, nelle trincee del Carso. Poi andò a fare il contadino in Istria, a Brazzania, vicino Buie, distinguendosi per essere un audace sperimentatore di nuove colture e uno dei primi a usare un trattore.
Infine, si stabilì a Trieste cominciando a occuparsi di cioccolato e di caffè. Proprio nei bruniti chicchi egli vide subito un futuro di prosperità e ricchezza. Uomo geniale quale fu, sperimentò per primo la pressurizzazione, e fu sempre lui a ideare in quegli stessi anni una macchina detta "Illetta" (1935), la prima automatica per espresso in grado di preparare fino a tre tazzine contemporaneamente. Due trovate che, insieme alla più recente "cialda in carta" (inizi anni Ottanta), fanno parte delle otto innovazioni del secolo scorso che hanno rivoluzionato il modo di produrre e consumare la bevanda al bar.

Ernesto Illy
Così, quando nel 1956 Ernesto Illy, figlio di Francesco, diventa comproprietario e amministratore della Illycaffè fondata dal padre, ha già le idee piuttosto chiare su cosa deve fare. Il genitore gli ha insegnato che, nella vita come negli affari, nulla va dato per scontato, mentre gli studi in chimica (laureatosi a Bologna nel 1947) gli aprono più di una finestra sulla complessità combinatoria della materia, facendogli capire una volta per tutte che "la mutazione è la regola e non l'eccezione".
"Io sono un cocktail fra scienza e business" dirà più tardi Ernesto Illy di sé, mentre da tempo puntava su funambolici incroci fra piante di *Coffea arabica*. Egli considera poi come prima, vera, grande maestra la "poderosa fantasia creatrice della natura".
È nella capacità costante della natura di ritrovare nuovi equilibri che egli scopre un'alleata che gli consente di far percorrere all'azienda passi da gigante. Ad esempio, difende la diversità biologica, s'ingegna con rispetto verso i cromosomi delle piante, brevetta invenzioni e innovazioni, mette a punto un sistema di selezione del mercan-

Barattolo anni Trenta con chiusura ermetica.

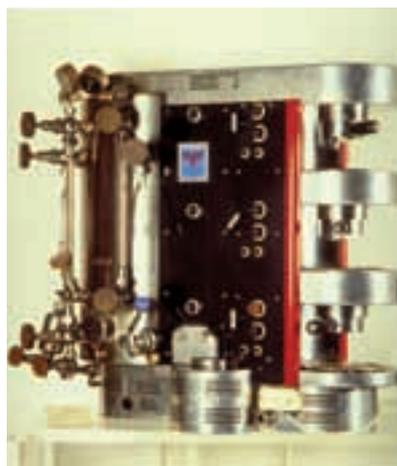
tile sia alla luce bianca che a quella ultravioletta che consente alla sua torrefazione di scegliere solo il meglio della raccolta. La società "illycaffè" si amplia, cresce la sua articolazione, la sua continua capacità di mutare e di adattarsi. Viene così coniata l'espressione "modello delle 4C", riassunto di quello che l'azienda definisce: "cuore, cliente, cassa, crescita".
In questa navigazione a gonfie vele verso approdi sempre più lontani, la moglie e i quattro figli sono sempre stati con lui. È come se la bora (gelido vento tipico dell'area) soffiasse in modo costante, lasciandosi domare per seguire la rotta segnata. Non a caso si chiama "Buriana" la prima imbarcazione di famiglia, e non a caso si chiamerà "Buriana" la finanziaria attraverso la quale i quattro figli di Ernesto (Riccardo, Andrea, Anna e Francesco, cioè la terza generazione) parteciperanno al capitale della Illy spa. I rampolli della quarta generazione sono ben sette, ed alcuni già danno il loro contributo in azienda.

Una dinastia

Andrea Illy, nato a Trieste nel 1964, è l'attuale Presidente e Amministratore delegato. Riccardo, del 1955, ex governatore del Friuli-Venezia Giulia, è vicepresidente della società famigliare. Francesco e Anna fanno vita più appartata, ma non per questo meno attiva nel settore.
Una dinastia, una delle grandi famiglie industriali d'Italia. E anche su questo aspetto, Ernesto Illy aveva le idee chiare su come vada gestita una grande impresa familiare: "Il vero padrone è il pubblico – amava ripetere – e chi crede di comandare si dimentica di questa lapalissiana realtà". Ecco cosa intendeva sottolineare parlando di quei cinquanta chicchi che danno origine a una piccola tazzina. Una tazzina bevuta e apprezzata ogni giorno da milioni di persone in ogni parte del mondo.
Nel 1965, la Società inaugura il proprio stabilimento a Trieste in via Flavia 110, tuttora operante, e via via accresciuto. Solo un lustro dopo, in effetti, lo spazio non è più sufficiente e necessitano ulteriori capannoni che vengono rapidamente edificati. È del 1992 la prima serie di tazzine *illy Art Collection* che tanta fortuna ha riscosso nella clientela domestica divenendo un must importante, poi copiato pressoché da tutte le aziende del settore. ☛

Aula dell'Università del Caffè.

Scienza e etica

Scienza e tecnologia, dicevamo: così, nel 1999, viene allestito nell'Area di Ricerca di Trieste un laboratorio altamente tecnologico. Il suo nome non poteva che essere AromaLab. Sorsero poi altre strutture sempre connesse al verde-brunito seme: SensoryLab, BioLab, TechLab.
Recentemente l'azienda ha istituito nel suo interno una sezione detta "Università del Caffè". In essa, operatori del settore, ma anche singoli consumatori possono prender parte a dimostrazioni e corsi di divulgazione sulla cultura del caffè. Il centro di formazione permanente offre una preparazione teorica e pratica su tutte le tematiche connesse al prodotto. Il quartier generale di Trieste ha venti sedi distaccate nelle principali città connesse al caffè (nei paesi di Brasile, India, Colombia, ecc.), ma anche di consumo (fra cui alcuni centri in Francia, Olanda, Croazia, ecc.). Ogni anno, sono circa 13.000 le persone che a vario titolo acquisiscono una formazione in detti centri.
Nel febbraio 2008 veniva a mancare la mente e il cuore della illycaffè: Ernesto Illy non c'era più, suscitando vasta eco in tutto il mondo del coloniale. A lui è stata intitolata la Fondazione sorta un anno dopo la cui finalità è quella di coltivare e sviluppare la conoscenza, l'etica e la sostenibilità come valori nell'attività d'impresa, nella ricerca scientifica e nella cultura del caffè.
Ben 125 sono i controlli nella filiera produttiva aziendale (giusto per menzionarne un paio: dalla selezionatura ottica fino alla verifica dei palati dei suoi liquorer, cioè i sommelier dell'espresso, incaricati a degustare e classificare i differenti lotti di prodotto che costituiranno la miscela.

La "Illetta" del 1935.

Illetta.

Iperespresso per iperinfusione

Concludiamo affermando che in *illycaffè* la fantasia non ha limiti. Nel 2007, l'azienda ha messo in commercio un sistema a capsule dette "iperespresso". Così, dopo l'industrializzazione della prima cialda degli anni Ottanta, il macinato porzionato ha trovato una nuovo interessante supporto. Grazie alla capsula a camera di estrazione, la percolazione del macinato avviene in due distinte fasi: l'iperinfusione, appunto, e l'emulsione.
Ma non finisce qui, per cui, per bere un espresso come si deve... serve veramente una laurea!

Tf

Angelo VIANELLO

Ernesto Illy: imprenditore e scienziato

Ernesto Illy.

Il nome di Ernesto Illy è indissolubilmente legato all'omonima azienda, la *illycaffè* di Trieste, a cui ha dato un'impronta peculiare. Con largo anticipo su quelli che possiamo definire gli scenari internazionali, quest'azienda ha imboccato la strada della ricerca della qualità. Attraverso un accurato utilizzo di parametri oggettivi – che traggono il loro fondamento nelle più aggiornate e avanzate conoscenze scientifiche –, ha attuato un controllo della qualità in tutte le fasi del processo produttivo.

Un secondo aspetto che ha caratterizzato e informato la vita di questo straordinario uomo è l'afflato etico che ha pervaso tutta la sua attività. Ciò si percepiva, prima di tutto, dalla correttezza e dalla grande umanità che manifestava verso tutte le persone che venivano per varie ragioni in contatto con lui. Un'impronta etica che è riuscito a trasmettere alle attività dell'azienda in tutte le fasi del processo produttivo e di commercializzazione del prodotto. A testimonianza di quanto asserito, porterò solo due esempi che si collocano all'inizio e alla fine della catena o filiera produttiva del caffé.

Egli era fermamente consapevole che la ricerca della qualità di questa universale e piacevole bevanda doveva, prima di tutto, iniziare dalla fonte. A differenza di altre multinazionali del settore, ebbe una grande attenzione e considerazione verso i produttori a cui fornì supporti tecnici e assistenza, ma sopratutto seppe dar loro dignità coinvolgendoli anche emotivamente nel perseguire questo obiettivo. Si poté così realizzare un nuovo clima e un senso di appartenenza che sono ancora molto vivi e palpabili. Forse, a questo punto, è utile rammentare un simpatico aneddoto, che circola in Brasile – uno dei maggiori Paesi produttori –, e che risulta peraltro significativo, quasi emblematico: la storia della produzione, della trasformazione tecnologica e della commercializzazione del caffé può essere distinta in due ere; quella prima e quella dopo l'irrompere sulla scena di Ernesto Illy. All'altro capo di questo percorso etico ritroviamo la coraggiosa scelta dell'azienda – forse unico esempio – d'instaurare un rapporto con i produttori equo e solidale, segno dell'attenzione e della sensibilità verso ciò che potremmo

☛

☞ definire un'etica mondiale.
Per tali ragioni, il 21 dicembre del 2005 l'Università di Udine, su proposta della Facoltà di Agraria, gli conferiva la laurea *honoris causa* in Scienze e Tecnologie Alimentari, con la seguente motivazione:
«Il dott. Illy rappresenta un chiaro esempio di imprenditore che ha pienamente compreso l'importanza e il ruolo cruciale della ricerca scientifica quale strumento essenziale per far progredire un'attività economico-produttiva verso obiettivi di qualità».
Ora, però, voglio descrivere un aspetto forse meno noto: la sua straordinaria curiosità scientifica e la sua vasta cultura. Quando lo si incontrava nel suo studio si aveva la netta sensazione di parlare con uno studioso, prima ancora che con un imprenditore di successo. Laureato in chimica all'Università di Bologna, egli era in grado di argomentare con competenza e profondità in differenti settori della conoscenza, non solo in riferimento al caffè di cui peraltro conosceva i più svariati aspetti: chimici, biologici, agronomici, tecnologici, per giungere fino a quelli collegati alla salute umana. Tutto ciò lo inseriva, però, in un contesto più ampio che aveva nella conoscenza delle dinamiche di evoluzione biologica e sociale il suo presupposto. Il legame tra queste due componenti trovava fondamento in quella che viene comunemente denominata "teoria della complessità", verso cui Ernesto Illy manifestava grande interesse e attenzione. Amico personale del premio Nobel per la chimica Ilya Prigogine – uno dei pionieri in questo campo –, ne ha sicuramente subito il salutare e fecondo influsso.
In questo tentativo di spiegare, all'interno di una stessa cornice concettuale, fenomeni biologici ed economici, egli non riesumava gli spettri di un neodarwinismo sociale. Al contrario, pur riaffermando il valore di una libera concorrenza – senza "trucchi" però –, quale presupposto essenziale per il progresso di una società libera, aperta e democratica, egli riconosceva e sosteneva anche il ruolo della "cooperatività". La sua conoscenza dei fenomeni complessi, che nel formalismo della teoria delle reti trova una delle sue più eleganti descrizioni, lo indusse a ritenere che la cooperazione potesse svolgere, accanto alla competizione/concorrenza, un'altrettanto posi-

Christine Pascolo

Il Distretto del Caffè

Trieste può essere considerata di diritto il punto di riferimento mondiale del caffè poiché è stata il primo porto del Mediterraneo a commercializzare il prodotto, ha beneficiato per secoli dell'influenza culturale italiana e mitteleuropea di consumo e fin dal Settecento ha sviluppato una filiera produttiva altamente specializzata in tutte le fasi della lavorazione. Oggi questa filiera coinvolge una cinquantina di aziende e circa novecento addetti, generando un fatturato complessivo stimato attorno ai 500 milioni di euro, pari a circa la metà di quello del settore industriale triestino e al 15 per cento del giro d'affari nazionale del caffè. Tutti questi elementi hanno portato nel 2006 al riconoscimento del Distretto del caffè di Trieste e nel 2008 allo status giuridico di Agenzia per lo sviluppo del Distretto del caffè da parte della Regione Friuli Venezia Giulia.
"*Il Distretto si compone di una rete di competenze che costituisce il punto di riferimento internazionale per l'espresso italiano e il centro di eccellenza per la ricerca e i servizi legati al caffè*" spiega il suo presidente Furio Suggi Liverani. "*L'obiettivo prossimo è quello di fare realmente sistema, valorizzando le conoscenze e mettendole a disposizione delle aziende di piccole dimensioni che ancora non ne beneficiano. Nel lungo periodo confidiamo di allungare ulteriormente la filiera, attraendo aziende che propongono servizi innovativi e stimolando quelle più piccole, in modo da continuare a stare al passo con i tempi e affrontare la trasformazione dei mercati*".
Il caffè rappresenta il primo apparato industriale della provincia di Trieste, un territorio di 84 chilometri quadrati che vive per l'85 per cento di terziario e solo per l'11 per cento di industria. Di questo, il 50 per cento è formato dal business del caffè.
Dallo scalo marittimo del capoluogo giuliano lo scorso anno sono stati scaricati più di 1,9 milioni di sacchi (per la maggior parte Robusta proveniente dal Vietnam, il

tiva funzione, verso prospettive meno conflittuali, non solo nelle dinamiche evolutive biologiche, ma anche in quelle economico-sociali.
Possiamo, quindi, affermare che Ernesto Illy ha con largo anticipo compreso il ruolo essenziale della ricerca scientifica e, più in generale, della cultura, quali veri e propri motori del progresso di una società. Non vi può essere né innovazione, né trasferimento tecnologico, se prioritariamente non si riconosce l'essenzialità della ricerca libera, animata solo dall'amore per la conoscenza, e della cultura nel dischiudere nuovi orizzonti di progresso.
Come accennato all'inizio, vi era in Ernesto Illy anche una forte tensione etica, che si rifaceva a ciò che Hans Jonas ha definito "etica della responsabilità". Un senso di responsabilità che lo ha portato a dare valore alla vita in tutte le sue manifestazioni, convinto che solo così l'Umanità avrebbe potuto ritrovare un'unità d'intenti e una sensibilità verso il prossimo o, più in generale, nei confronti di questo piccolo pianeta, sperduto nell'Universo, che è però riuscito a esprimere in modo prodigioso una vita cosciente.
In un saggio di qualche anno fa (*Il secolo finale*), Martin Rees, Presidente della Royal Society, ha affermato che:
«I ricercatori universitari e gli imprenditori privati hanno doveri particolari, perché godono di più libertà dei funzionari pubblici, o dei dipendenti di aziende soggette a pressioni commerciali. Queste persone possono risvegliare le nostre conoscenze, dialogare con il grande pubblico, mettere in luce problemi a lungo termine».
Ernesto Illy ha svolto nella sua feconda e meravigliosa vita il duplice ruolo di imprenditore e scienziato. Ma ha sopratutto saputo interpretare ed esercitare con grande intelligenza, saggezza ed equilibrio questa libertà, a cui fa cenno Martin Rees, "risvegliando le nostre conoscenze". Pertanto, ritengo che la sua eredità culturale e i grandi risultati che ha conseguito nella sua vita, debbano essere motivo di orgoglio per tutti i cittadini della Regione Friuli-Venezia Giulia. Un orgoglio che si tramuta anche in affettuoso ricordo e riconoscenza per chi ha avuto la fortuna di conoscerlo e il privilegio di aver ricevuto il dono della sua amicizia.

Tf

primo produttore di caffè a livello mondiale) con una previsione di lieve rialzo per l'anno in corso.
Qui si sdogana il 30 per cento del caffè importato in Italia. Trieste è anche un importante polo scientifico che ospita centri di ricerca di alto livello. Gli investimenti in questo settore negli ultimi 30 anni sono stati ingenti (i finanziamenti pubblici concessi agli istituti di ricerca triestini sono maggiori di quelli accordati al resto dell'Italia) e hanno permesso di portare avanti autorevoli studi sul caffè e di consolidare collaborazioni internazionali.
"*Le peculiarità della città ci garantiscono lo sviluppo del Distretto del caffè lungo tre assi strategiche*" racconta ancora Suggi Liverani "*innanzi tutto il marketing e la promozione coordinata delle imprese del comparto industriale per consolidare la conoscenza di Trieste capitale del caffè e per portare la conoscenza di questa bevanda nei paesi emergenti. Quindi il sostegno all'alta formazione attraverso il potenziamento delle relazioni tra imprese e attori istituzionali. Infine stiamo agendo sulle infrastrutture per sfruttare al meglio le potenzialità del Porto. Per realizzare quest'ultimo obiettivo abbiamo stabilito le linee guida per lo sviluppo delle strutture e per il trattamento del caffè verde. Stiamo dialogando con la borsa di New York per fare diventare Trieste un porto di consegna del caffè Arabica, in quanto oggi l'unico scalo europeo che tratta questa specie di caffè è quello di Barcellona*".
La formazione riveste un peso fondamentale nella strategia di sviluppo del Distretto che ha avviato importanti attività su scala internazionale. Fra queste vale la pena ricordare il primo Master universitario interateneo in economia e scienza del caffè che partirà a gennaio 2011, i corsi sulla gestione del caffè che sta realizzando la Fondazione dell'autorità portuale triestina e i numerosi progetti europei di ricerca. E' stato inoltre creato un board dell'innovazione al quale partecipano tutte le istituzioni scientifiche triestine con il compito di dare le linee guida strategiche di sviluppo sulle ricerche da portare avanti e di fare emergere le lacune scientifiche da colmare.
Con l'85 per cento di rappresentanti privati all'interno del Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia per lo sviluppo, oggi il Distretto del caffè è il primo sistema industriale regionale a maggioranza privata.

Gianni PISTRINI

Hausbrandt: un nome che porta Trieste ovunque

La famiglia Hausbrandt è fra le prime e più importanti dinastie triestine del caffè. Essa proviene dall'area germanica, stabilmente a Trieste dalla seconda metà dell'Ottocento. Fu tale Carl Friedrich Hermann, proveniente da Amburgo, il capostipite, a trasferirsi sulle sponde dell'Adriatico nel 1863 e ad occuparsi delle macchine a vapore sulle navi del Lloyd Austriaco. Morì prematuramente in Brasile, per l'esattezza a Santos, dove si trovava la nave che lo aveva impiegato, lì giunta per imbarcare un carico di sacchi del verde prodotto. Nella terra carioca venne sepolto. Alla sua morte fu il figlio primogenito Hermann jr. (1863-1913) a contribuire al sostentamento della famiglia abbandonando gli studi. Il 15 novembre 1892, forte dell'esperienza maturata nel settore, fondò nella città di San Giusto una propria ditta con sede in via Machiavelli 6. Inizialmente essa trattava derrate delle più varie merceologie, cui si aggiunsero in seguito lievito, cacao, tè e caffè crudo. Nel 1895 la ragione sociale divenne "Hausbrandt Prima Tostatura Triestina di Caffè" (per la verità, nel capoluogo regionale, già diversi anni prima, esisteva un'altra impresa artigianale che abbrustoliva il caffè a livello artigianale dal nome Hann & Kalmus).

Hermann decise di puntare tutto sul prodotto che, in seguito, avrebbe reso celebre la sua azienda: il caffè in grani venduto torrefatto pronto all'uso. Il tutto realizzato con innovativi macchinari a motore elettrico. Questo aspetto rappresentò una novità assoluta per i cittadini, abituati

Hermann Hausbrandt.

Illy e Hausbrandt insieme. L'ingresso del vecchio stabilimento di Trieste in via Giulia, rimasto attivo fino al 1965.

ad "abbrustolare" in casa le bacche ancora verdi. Essa si rivelò presto una scommessa vincente. I fratelli Hermann (a ogni generazione c'è un Hermann in questa famiglia) e Robert Hausbrandt, continuarono il mestiere paterno facendo prosperare la ditta. Robert (1907-1997), in particolare, curò a lungo gli affari della società nell'Europa dell'Est e ne incrementò notevolmente il successo e l'espansione. Con Francesco Illy fondò nel 1933 la "Illy & Hausbrandt Industria Nazionale Caffè", in seguito divenuta "illycaffè". Per un periodo i due marchi camminarono insieme, poi vi fu la separazione dei due soci.

Da crudo ad abbrustolito

Ma quali sono stati i passi più significativi di questo storico marchio?

Nelle pagine del quotidiano Il Gazzettino del 19 settembre 1992, leggiamo: "Il comandante Hermann Hausbrandt fondò nel 1892 a Trieste la ditta, prima nel suo genere, per la torrefazione dei caffè crudi chiamandola Prima Tostatura Triestina di Caffè. Solo nella Città giuliana, il porto mitteleuropeo del caffè, poteva avere origine quella tradizione ricca di qualità che oggi festeggiamo nella meravigliosa cornice del Caffè degli Specchi in piazza Unità d'Italia, il salotto della Città mitteleuropea. Un secolo di storia incominciato e celebrato a Trieste, tutto racchiuso nel fragrante aroma di una tazzina fumante: naturalmente di caffè Hausbrandt". Con queste parole la società annunciava alla Città il proprio festeggiamento per il secolo di attività.

Andando a ritroso, il 10 novembre 1900, con una lettera commerciale, Hermann Hausbrandt presentava il sistema di "tostatura brevettato Grevenbroich, basato su un motore elettrico ed un impianto di raffreddamento in grado di ottenere un risultato di cottura perfetto, salvaguardando integro l'aroma del caffè".

Da una pubblicità dell'epoca si evince che "la scelta dei caffè da sottoporsi alla tostatura viene fatta con la più grande scrupolosità, dimodochè posso garantire per tutte le qualità il gusto assolutamente puro".

E ancora in una nota, sempre a firma del suo titolare, si legge che "grazie ad un ingegnoso metodo di raffreddamento i miei caffè tostati mantengono il loro aroma per parecchio tempo. Ci tengo che i miei clienti siano sempre forniti di CAFFÉ di FRESCA TOSTATURA ed organizzo il lavoro in modo che anche piccoli quantitativi possano essere consegnati prontamente ☛

☞ dietro ordinanze a voce, in iscritto od in via telefonica."
Nello stesso periodo di inizio secolo, più esattamente il 4 novembre 1900, una pubblicità comparsa sul quotidiano locale, Il Piccolo, reclamizzava "Il primo stabilimento Austro-Ungarico per la tostatura del caffè col sistema Grevenbroich eretto dalla ditta locale Hausbrandt, in via S.S. Martiri n. 6, raccomanda al P.I. Pubblico i propri prodotti. Lo stabilimento, a motore elettrico, è organizzato sul sistema dei grandi impianti del genere già esistenti da parecchio tempo col massimo successo in Inghilterra, in Germania e recentemente anche in alcune città principali dell'Austria e dell'Italia".
Ma quali i vantaggi propagandati da questo nuovo sistema di cottura dei chicchi?
Si deve sapere che fino a non molto tempo prima il corroborante coloniale veniva acquistato solamente allo stato crudo, cioè in chicchi e poi, ognuno, si peritava nella successiva cottura e miscelazione. Cosicché, a sostegno di quanto effettuato, la torrefazione motivava la scelta... "Perchè non costa affatto di più e si riceve invece un caffè più buono e meglio abbrustolito.
Perchè si risparmia la noia ed il tempo di abbrustolirlo, evitando di riempire tutta l'abitazione di fumo. Perchè il caffè tostato all'ingrosso con gli apparati patentati è molto più sostanzioso e più sano. Perchè l'aroma si mantiene inalterato per molto tempo".
In un ulteriore avviso, il titolare portava "a conoscenza dello spettabile pubblico che in seguito alle moltissime ricerche pervenutemi, da oggi in poi ho messo in vendita il mio caffè tostato in pacchetti [...]".

Udine, piazza San Giacomo.

Nella Marca mantiene il nome

Nel 1988, gli Hausbrandt cedettero il prestigioso marchio di famiglia all'imprenditore della Marca trevigiana Martino Orsini Zanetti.
Oggi l'azienda si è ulteriormente ingrandita. La sua sede non è più nella località che la vide nascere, ma a Nervesa della Battaglia in provincia di Treviso. Il suo nome però, rimane più che mai aggrappato al territorio. In terra veneta, il marchio è ora "Hausbrandt Trieste 1892 SpA", ricordando così il luogo d'origine della fortuna mercantile della famiglia che ha messo le basi alla grande cultura commerciale triestina del caffè.

Tf

Fabio STERGULC

Cuant che i boscs a jerin monts e nets

Economia di sussistenza, igiene forestale e biodiversità: mito e realtà del “bosco pulito” in Friuli

Secondo i più recenti dati dell’INFC (Inventario Nazionale delle Foreste e dei Serbatoi Forestali di Carbonio) la superficie coperta dai boschi nel Friuli-Venezia Giulia ha raggiunto la ragguardevole cifra di 318.000 ettari, pari al 41% dell’intero territorio regionale, un dato tra i più elevati d’Italia. Statistiche a parte, si tratta di una realtà sotto gli occhi di tutti: in montagna e sulle colline c’è bosco quasi dappertutto, anche dove fino a non molti anni addietro c’erano prati o coltivi. In Friuli una copertura forestale così densa ed estesa non si vedeva da secoli.
Questa formidabile ripresa del bosco, segnata anche da un forte incremento di caprioli, cinghiali, cervi, e dal ritorno di grandi carnivori come l’orso e la lince, viene salutata dai molti che non abitano in montagna come una benefica riscossa della natura. I pochi che in montagna ci vivono ancora, invece, sono meno entusiasti di quanto sta accadendo. Anzi, molti di essi vivono la cosa con una certa apprensione, anche perché il bosco che spesso si ritrovano davanti alla porta di casa non è più quello di una volta, ben pulito e curato, ma un bosco selvaggio e intricato, che evoca inquietudini ancestrali e sembra rimettere in discussione un rapporto tra l’uomo e la foresta che si credeva inquadrato nell’ambito delle cose controllabili e prevedibili.
Alcune interviste realizzate con anziani boscaioli e guardaboschi della Carnia (e della Bassa Friulana) hanno ispirato una riflessione sul bosc di une volte che cerca di ripercorrere nei suoi tratti essenziali le complesse relazioni tra l’uomo e la foresta, riservando poi una attenzione particolare all’idea ormai quasi mitica del bosc net, il “bosco pulito”, molto diffusa da noi nel ricordo delle genti di montagna. È una concezione meno banale di quanto appare, perché è al tempo stesso il

Ritratto di boscaiolo carnico con gli attrezzi del mestiere. Da Ciceri A., Rizzolatti P., *Vita tradizionale in Val Pesarina*, Comune di Prato Carnico, 1991.

☞ prodotto di uno stato di necessità e di una esigenza quasi primordiale di ordine e sicurezza. Ad essa si ricollegano poi anche delle pratiche di "igiene forestale", un tempo raccomandate a salvaguardia della salute del bosco e oggi soggette come minimo a qualche ripensamento. Se il bosco pulito e ben pettinato di un tempo era spesso il risultato di uno sfruttamento compulsivo imposto dalla miseria, quello "sporco" e ribelle di oggi è però un lusso solo apparente, al quale non conviene abituarsi troppo, anche perché esso è "ecologicamente corretto" solo fino a un certo punto, dal momento che di questa ecologia facciamo parte anche noialtri, mica solo gli orsi e le linci.

Uomini e boschi: brevistoria forestale

La durata della vita degli alberi è mediamente superiore a quella degli esseri umani, e questa è una ragione per cui i boschi sono stati testimoni del succedersi delle vicende umane molto più spesso di quanto gli uomini abbiano potuto assistere *de visu* ai mutamenti dei paesaggi forestali. Un'altra ragione è che questi mutamenti sono spesso avvenuti sotto forma di forti pulsazioni di durata relativamente breve, alternate a fasi durante le quali l'aspetto del manto forestale rimaneva pressoché immutato per lunghi periodi, tanto da radicare una certa idea di eternità della foresta che è uno degli archetipi su cui si basa da sempre il rapporto uomo-bosco.

L'aforisma di Lao Tse "fa più rumore un albero che cade di una foresta che cresce" viene utilizzato per significare che un evento grandioso e importante può essere posto in ombra da un accadimento da nulla, solo momentaneamente eclatante. Ma si tratta anche di un'espressione di grande forza icastica, che può riassumere in sé il senso di ciò che gli storici europei dell'ambiente hanno spesso definito come "i corsi e ricorsi delle foreste", in quanto i disboscamenti avvengono in tempi molto più rapidi di quelli con cui le foreste crescono e si espandono.

Circa 10.000 anni fa gli uomini hanno imparato ad allevare alcune specie di mammiferi erbivori per ricavare proteine e grassi a basso costo energetico; poi hanno anche imparato a coltivare delle graminacee per ottenerne carboidrati con rese della semina elevate rispetto ai risultati della raccolta delle cariossidi delle piante selvatiche. Da quel momento gli uomini sono entrati in competizione con gli alberi per il possesso dello spazio fisico costituito dal suolo fertile. Quest'ultimo è per larga parte il prodotto della degradazione della sostanza organica formata dalle foglie cadute dagli alberi, ed è quindi al tempo stesso un prodotto e un "sottosistema" fondamentale della foresta stessa. Ma gli uomini ne avevano bisogno, sia per seminarvi i cereali con cui cibarsi, sia per lasciarvi crescere l'erba con cui nutrire gli animali al pascolo e integrare così la dieta. Di legno, invece, gli esseri umani non possono nutrirsi, perché non sono in grado di digerire la cellulosa di cui è composto (d'altra parte solo pochissimi animali sono capaci di farlo), e questa è una ragione in più per cui gli alberi - e i boschi - andavano preferibilmente tolti di mezzo. Insomma: o noi o loro.

Iniziano così i disboscamenti e i dissodamenti, che sono tanto più rapidi e intensi quanto più la popolazione umana aumenta. La foresta arretra, viene ricacciata nei luoghi impervi, in molte regioni addirittura sparisce del tutto. Però poi, nel corso della storia… una crisi, una serie di guerre, un'epidemia, ed ecco che la foresta avanza di nuovo, invadendo i coltivi abbandonati a causa del calo demografico. Il rapporto uomo-bosco, naturalmente, non si esaurisce in questa competizione bruta per lo spazio (dove tra l'altro non sempre risulta chiaro chi dei due sia il

più forte). Infatti ci sono almeno altri due importanti elementi da tenere in considerazione.
Il primo è il legno, che costituisce la parte principale della biomassa che forma il bosco. È un materiale talmente versatile che l'uomo può farne praticamente tutto ciò che vuole, tranne mangiarlo. Secondo Werner Sombart, la storia della civiltà sarebbe stata segnata per lo più da un'unica lunghissima "età del legno", che ebbe fine solo con l'inizio dell'impiego dei combustibili fossili. Il legno non è solo uno straordinario materiale da costruzione, ma anche una fonte energetica rinnovabile, sotto forma di legna da brucio e carbone vegetale. Rinnovabile fino a un certo punto, però. Se i boschi vengono sfruttati oltre la loro capacità di ricrescita, alla fine di legna non ce n'è più, e la prima delle crisi energetiche, tra il XVI e XVIII secolo, fu sostanzialmente dovuta a una drammatica penuria di legna da ardere in molte regioni d'Europa. Quindi, distruggere il bosco oltre un certo limite non conviene; ma questa è una lezione che gli uomini non sembrano ancora aver imparato bene (forse perché non si applicano abbastanza nello studio).
Nel rapporto uomo-bosco c'è poi un secondo dato da considerare: quello della "alterità" della foresta. Essa è il luogo esterno per eccellenza, ciò che rimane fuori (*foris*) dallo spazio insediativo abituale degli umani. La foresta (come il mare) è un paradigma della Natura, luogo di solitudine e di mistero, dell'imprevedibile e del rischio, legato alla presenza nascosta di forze nemiche animali (e umane), ma anche di insidie derivanti dalla confusione dei riferimenti spaziali: è il luogo in cui ci si può perdere, perché vi regna il disordine dello stato di natura, cui l'uomo cerca da sempre di contrapporre un suo ordine, capace di assicurare (almeno nelle intenzioni) stabilità, durata, sicurezza. Questa dicotomia si afferma con la nota separazione dei Romani tra l'ager – il dominio sicuro e ordinato dell'agricoltura – e il *saltus* e la *silva* (non sempre ben distinti), l'insieme di foreste, boscaglie, incolti, rocce, tutto il resto che rimane sottratto, completamente o parzialmente, al controllo umano. E sarà così per secoli, nell'alternarsi di espansioni e contrazioni di spazi più o meno naturali, e più o meno "antropizzati", finché l'illuminismo e soprattutto il romanticismo provvederanno a sdoganare anche la natura selvaggia, che da allora verrà accolta nella cultura occidentale dapprima come espressione del pittoresco e del fantastico, e poi – e siamo ai giorni nostri – addirittura come modello di riferimento per la gestione sostenibile delle risorse (cosa che avrebbe fatto inorridire i nostri antenati). Proprio riguardo a quest'ultimo aspetto, quello della sostenibilità, è utile ricordare che lo scopo della scienza forestale, che nasce e si sviluppa in Europa centrale ☛

Forni Avoltri, 1987. La ultraottantenne *Virgjinio* rientra dal bosco *cul gei cjamât di clâts* (rami di resinose utilizzati come legna da brucio). Da Del Fabbro Novella, *Boscs e menàus te alto Val di Guart*, Centro culturale J. F. Kennedy, Forni Avoltri, 1989.

☞ nel XVIII secolo come rimedio allo sfruttamento dissennato dei boschi, consiste nell'affermazione del principio che non si deve mai tagliare più di quanto il bosco ricresca. A dirlo così sembra facile; in realtà, per tutta una serie di ragioni che qui non si possono spiegare, si tratta invece di una cosa alquanto complicata, e i forestali sono persone investite di grandi responsabilità nei riguardi delle generazioni future (poi sul fatto che ne siano sempre consapevoli, questo è un altro discorso).

Claudio Schiavon, *Luci nel bosco*, 1998, pastello a cera su carta da pacco, cm 35x50, Udine, collezione privata.
Nativo di Muzzana del Turgnano, Claudio Schiavon (1945-2000) trascorse l'infanzia nel paese della Bassa Friulana per poi trasferirsi prima a Padova e infine ad Udine, ove visse per molti anni. Uomo mite e schivo, coltissimo, ebbe una vita difficile e tormentata. Scoprì la pittura e il disegno negli anni della maturità. Ci ha lasciato centinaia di schizzi, disegni a china, a matita e a pastello ("esercitazioni" le chiamava lui), olii su carta e su tela. Tra le sue cose migliori ci sono dei bellissimi pastelli sulla Udine degli anni Settanta e Ottanta (facciate di case, muri sbrecciati, saracinesche rugginose: vere e proprie microstorie), e delle vedute di campagna e di bosco ispirate a paesaggi della Bassa e del circondario udinese.

A questo punto, però, una domanda si impone: fino a che punto il bosco in epoca storica è stato davvero "natura", più o meno selvaggia? Rispondere non è per niente facile, perché le fonti di cui disponiamo non ci consentono di figurarci l'aspetto dei boschi se non in modo approssimativo. Vi sono però indizi che fanno pensare che il bosco fosse molto più *ager* che *saltus*, soprattutto negli ultimi trequattro secoli. Intanto c'è un dato difficilmente contestabile: pur con le moltissime varianti locali, anche legate alle limitazioni imposte da poteri diversi, le forme di coltivazione e di uso dei boschi in Europa e in Italia sono rimaste praticamente invariate per una decina di secoli, e poi sono cambiate di recente nel giro di qualche decennio. In altre parole, il modo in cui veniva tenuto il bosco fino agli anni Trenta e Quaranta del secolo scorso in molte regioni d'Italia, Friuli compreso, non era molto diverso da quello in uso nel XVI secolo o giù di lì. Qui gli elementi cardine da tenere presenti sono due: il rapporto tra densità di popolazione e risorse da un lato, e le tecnologie disponibili per il taglio e il trasporto del legname dall'altro.

Dopo la grande crisi demografica seguita alla peste nera del 1347-52, che sterminò circa un terzo degli abitanti d'Europa, la popolazione tornò di nuovo ad aumentare e, pur con qualche altro inciampo di minore portata (pestilenze e carestie varie, la cosiddetta "piccola glaciazione", la Guerra dei Trent'anni, ecc.) raggiunse un livello critico verso la metà del XIX secolo, in piena rivoluzione industriale, quando la scarsità di risorse fece di milioni di europei degli "esuberi" costretti ad emigrare nei nuovi mondi. In quel tempo, la pressione sui boschi in molte regioni d'Europa divenne fortissima, non solo per il bisogno enorme di combustibile e legname da costruzione, ma anche per le forti spinte all'ampliamento di coltivi e pascoli. In Italia, qualche decennio dopo il compimento dell'Unità, il problema era talmente drammatico che i boschi dovevano essere difesi, armi alla mano, da un corpo di polizia creato appositamente, la "Forestale" (che esiste tuttora, praticamente tale e quale, con la denominazione di Corpo Forestale dello Stato, più vari corpi regionali nelle amministrazioni autonome). Sulla corte interna del palazzo della storica Scuola forestale di Cittaducale (Rieti) si affacciano i busti in bronzo e le lapidi di decine di guardie forestali accoppate nel compimento del dovere durante i primi decenni del secolo scorso. Quanto alle tecnologie, almeno fino alla metà del XIX secolo gli alberi venivano per lo più abbattuti con la scure e, una volta a terra, spostati con lo zappino. *Manarie* e *sapìn*, insomma.

Di questi attrezzi ce n'era una varietà, ma i modelli di base non erano molto diversi da quelli comparsi nell'Età del Bronzo e nell'Età del Ferro. La sega, che nelle sue varie forme era già nota ai tempi dell'Antico Egitto, iniziò ad essere impiegata per tagliare gli alberi in bosco solo agli inizi del XIX secolo e il suo debutto fu faticoso e accidentato un po' dappertutto in Europa; nelle Alpi orientali entrò definitivamente in uso tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento. I boscaioli ne diffidavano, la consideravano una diavoleria moderna, di difficile impiego per via della delicatezza della lama e della frequenza e perizia con cui doveva essere affilata. Inoltre era lo strumento dei ladri di legname, perché permetteva di tagliare gli alberi nel bosco senza fare rumore. Da ultimo, per portare fuori dal bosco il legname tagliato si poteva soltanto farlo scivolare a valle lungo le pendici, trascinarlo con buoi e cavalli (ma solo in piano) oppure farlo fluitare lungo fiumi e torrenti.
E qui, per dare una misura dei "grandi progressi" fatti nel lavoro in bosco, basterebbe ricordare che le ultime "stue" della Carnia, le dighe in legno e pietra per la fluitazione del legname, rimasero in uso fino agli anni Quaranta del secolo scorso. Qualche anno più tardi, dopo la metà degli anni Cinquanta, iniziarono a diffondersi le prime motoseghe dotate di carburatore a membrana, che potevano essere agevolmente impiegate in qualsiasi inclinazione anche da un singolo operatore… Una rivoluzione copernicana per il taglio dei boschi.

I boscs di une volte, il len, las besties

Nonostante l'arretratezza dei mezzi, per tutta la prima metà del Novecento i boschi si tagliano ancora alla grande un po' dappertutto, e il Friuli non fa eccezione. Leggendo le relazioni dei piani di assestamento forestale dei boschi carnici degli anni cinquanta si scopre che la principale preoccupazione dei tecnici era quella di moderare i prelievi di legname per permettere ai boschi di rimpolparsi dopo decenni di tagli molto intensi (tra l'altro c'era stata pure la guerra, l'occupazione cosacca, ecc.). A conclusione della relazione tecnica del Piano di assestamento del bosco del Comune di Paularo del 1956, l'ing. Generoso Patrone, uno dei più eminenti forestali italiani dell'epoca, così ammoniva: "Chi crede di consumare il reddito e consuma il capitale si pone su una pessima strada: su quella strada che conduce inevitabilmente prima o poi alla distruzione della stessa foresta, alla distruzione della stessa sorgente di reddito". Certo, il legname allora valeva molto e alimentava una fiorente industria locale di prima lavorazione e di commercio di segati, ma il fatto è che ancora fino a quel momento i nostri boschi non erano solo la cassaforte cui attingevano i comuni e i pochi grandi proprietari boschivi, ma anche la valvola di sfogo di migliaia di poveri montanari che li percorrevano in lungo e in largo per integrare i magri redditi raccogliendovi di tutto, a conferma del detto *il bosc al dà simpri alc, e nol domande nue*.

Nella prima metà del XX secolo lo spopolamento della montagna in Italia è un fenomeno ormai in atto da tempo e oggetto di analisi da parte di economisti agrari e geografi (la sociologia rurale è scienza recente). Il Friuli non fa eccezione, e tuttavia nel 1938 Michele Gortani e Giacomo Pittoni evidenziano ancora il drammatico sovrapopolamento della montagna friulana rispetto alla scarsità di risorse. Per la Carnia, si parla di 43 abitanti/km^2, che rapportati alla superficie lavorabile del tempo diventano 148/km^2: "cifre ☛

Capre e boschi in Carnia.
"Le leggi forestali, già gravose di per sé, vengono poi in generale applicate con fiscalità e rigore; la riduzione ai minimi termini delle capre, che potrebbe essere in parte attenuata senza danni sensibili, impone al montanaro un sacrificio assai forte, dato l'alto reddito dell'allevamento caprino e dato che esso soltanto consente di trarre qualche utile dai pascoli alpini più erti, più elevati e pericolosi. È stato calcolato che, anche senza tener conto del reddito forse doppio che si otterrebbe da razze selezionate, per la forzata limitazione dell'allevamento caprino la sola Carnia perde circa un milione di lire all'anno" (Gortani M., Pittoni G., 1938).

C'è chi sale e chi scende: *las louges* hanno fatto la faticosa storia della montagna friulana.

enormi rispetto alla produttività effettiva del suolo agrario ed alla superficie minima dei seminativi". Ed è proprio all'incirca a quel tempo e poco oltre, cioè fino ai primi lustri del secondo dopoguerra, che risalgono i ricordi di alcuni anziani boscaioli di Piano d'Arta, Cleulis e Paularo raccolti da Marlino Peresson e Onorio Zanier. Sono testimonianze preziose non solo perché fanno meglio comprendere cosa il *bosc di une volte* rappresentasse per la gente di montagna, ma anche perché consentono di fare qualche ragionamento su cosa questo potesse significare dal punto di vista ecologico per il bosco medesimo.
In quegli anni vi erano però anche dei comuni di pianura per i quali il bosco costituiva una risorsa importante. È il caso di Muzzana del Turgnano, dove una superficie boschiva relativamente estesa era parte di un lascito di epoca tardomedievale (1366) alla popolazione del paese; qui il racconto di un residente con una lunga consuetudine con il lavoro in bosco ha permesso di evidenziare analogie e differenze con gli usi di montagna.
Questi veterani del bosco ne avrebbero di cose da raccontare, perché gli argomenti sono molti: i percorsi professionali personali, le tecniche di lavoro, il rapporto di conoscenza diretta e particolare con il legno nelle sue svariate qualità e assortimenti, per non parlare poi della ricca aneddotica accumulata e tramandata in decenni di fatiche, condite di esperienze spesso drammatiche (*tantes disgracies, di menaus e boscadôrs*).
Si è cercato allora di circoscrivere il campo a pochi temi più direttamente rapportabili allo scopo, cioè quello di indagare le relazioni della gente di montagna con il bosco e in particolare con il *bosc net*. E quindi: l'importanza del bosco per la comunità e la famiglia; le pratiche di recupero del legno morto e dei cascami di lavorazione dei lotti; il pascolo in bosco; il pensiero sul bosco com'era e com'è oggi (*ce pensitu dal bosc?*). Gli intervistati sono: Marino Unfer (1913, Paularo); Umberto Puntel (1917, Cleulis); Antonio Pelizzotti (1927, Paularo); Pietro Pellegrina (Treppo Carnico, 1928); Daniele Peresson (1917-2010, Piano d'Arta), Abramo Gallo (Muzzana, 1925).
Il racconto di Daniele Peresson *Nelùt* è di particolare interesse per il dettaglio e la coloritura del narrato, ed è stato riportato a parte nella trascrizione integrale dell'intervista realizzata dal figlio Marlino, ex comandante della Stazione forestale di Paluzza.
Il primo dato che emerge con forza dalle testimonianze è il più scontato, ma anche quello intorno al quale ruota poi tutta la questione: il grande valore economico del bosco e del legno, principale fonte di autofinanziamento delle piccole municipalità montane in un'epoca in cui di contributi pubblici non si parlava. *Al ere il bosc ch'al pajave dut*, cioè strade, scuole, acquedotti. A Treppo Carnico nel 1956 perfino il nuovo municipio, viene *fat sù cul tai di un lot*, su progetto di Gino Valle, il celebre architetto che qualche anno dopo costruirà le Terme di Arta, anche queste realizzate grazie ai proventi del taglio di tre boschi comunali.
Quanto alle famiglie, la proprietà privata di un bosco, fosse anche solo un *blec di bosc*, era un lusso di pochi. Veniva tenuto da conto come un salvadanaio per far fronte a spese impreviste, come una malattia, oppure per fare una dote. Mentre a Dierico

c'erano diversi piccoli proprietari boschivi, a Paularo (capoluogo) di boschi privati quasi non ce n'era, perché chi aveva un pezzo di terra preferiva tenerlo a prato, *par podei tegni une bestie di plui*. E qui torna a galla la questione del rapporto conflittuale, millenario, tra pascolo e bosco. Ancora in quegli anni il divieto di pascolo in bosco veniva fatto rispettare in modo rigido dalla Forestale, in applicazione del Regio Decreto n. 3267 del 1923 istitutivo del "vincolo idrogeologico", che nell'intento di proteggere i boschi e i suoli fu poi l'autentico colpo di grazia alle condizioni di vita delle genti di montagna ("l'inferno è lastricato di buone intenzioni" disse una volta Samuel Johnson).
Nel portare le bestie al pascolo *tocjave stâ atents*, perché i demani liberamente frequentabili erano limitati per lo più a greti asciutti di torrenti o rupi: *dome pas gleries o ràuts, ma no tal bosc neri*. Anche se poi, qualche volta, pecore e capre riuscivano anche a entrare nel bosco, ma solo *là ch'a no fasevin dam a rinovazion*. Perché quello era il problema: le bestie al pascolo brucavano gli alberelli pregiudicando la ricrescita del bosco dopo i tagli. E questo spunto ci offre ora un anello di congiunzione con la questione del *bosc net*. Nelùt ci ricorda che prima della guerra (quella del 1915-18) il bestiame poteva pascolare in primavera e autunno sui terreni comunali e privati, e perfino *las cjares a lavin dapardut*. Qualcuno ha definito la capra "il rasoio del mondo" e in effetti i peggiori danni da iperpascolamento vanno senza dubbio imputati a questi animali, capaci di raggiungere fino all'ultima pianticella abbarbicata sulle rupi. Figuriamoci che bel repulisti potevano fare nel bosco. I forestali, in quegli anni tra l'altro impegnati in affannosi rimboschimenti di ogni minimo lembo di terra sottratto al pascolo, le capre le odiavano a morte e fecero di tutto per ostacolarle.

"Era permessa la raccolta delle ramaglie secche che cadevano per consunzione dai grandi alberi. Nell'ora del crepuscolo era dato vedere teorie di donne, per lo più anziane, portare sulla schiena lunghe e pesanti fascine, specialmente quando i primi segni annunciavano l'avvicinarsi dell'inverno. Caratteristico era quel loro camminare, con il non lieve peso, ch'era un salterellare, una corsarella ritmica" (da Facini Jacopo, *Boschi di noce e di rovere - In sessant'anni la Bassa friulana ha cambiato fisionomia*, "Terra friulana" n. 5, 1961. L'autore dell'articolo, oltre che del disegno, si riferisce ai boschi di San Giorgio di Nogaro.

Boschi "belli e puliti" dalla montagna al mare

Tenere le capre lontano dal bosco era un conto, ma impedire anche ai cristiani di accedervi non si poteva. E infatti i boschi pullulavano di gente in cerca di legna secca, ramaglie, rametti, cortecce, pigne, fogliame… qualunque cosa si potesse bruciare o utilizzare in qualche modo. *Nissun tornave a cjase scjassant las mans, un strascin, un fas di araclis, dôs fassines o une stangjute secje, un gei grant o une louge di frandei… La int zumave fintremai i panocui, chei biei secs a cjapavin sul fûc come petrolio… Tocjave vê simpri une scorte di lens no dome pa famee, ma ancje par cuant che si ere di turno ta latarie…* La raccolta del secco era minuziosa e non risparmiava i più remoti recessi boschivi. Serviva quindi una qualche regolamentazione, ma non tanto per i danni che gli umani avrebbero potuto fare al bosco, quanto piuttosto per ripartire più o meno equamente tra la gente ☛

☞ una risorsa comune ma limitata. Il controllo principale su quanto avveniva in bosco spettava sempre alla Forestale, che fino al 1945 era la "Milizia Forestale" armata di moschetto, ma essa era presente soprattutto nei cantieri di taglio (*i lots*) a vigilare sull'operato delle ditte. Considerato il valore del legname tondo all'epoca, si trattava di una attenzione più che giustificata. Chi invece si occupava di regolare il traffico di gente nei boschi erano soprattutto le guardie comunali, i *vuardeans*, spesso figure mitiche di conoscitori dei più segreti meandri dei boschi. Erano i vari Pieri dal Asìn, Zaneto, Gidio, Fidel, Scarabanz, i cui movimenti erano oggetto di attenta sorveglianza da parte dei paesani. A Paularo ci si ricorda ancora del Maliti di Dierico, che *al lave dapardut, al girave di not, cuant che lu vedevin a buinore che al lave volte Ramaç a si disevin: cumò i podìn lâ a fâ une stangje*. Per i ragazzi del paese poteva essere anche l'occasione buona per infilarsi in bosco e fregare una pianta: *par fâ la fieste di Carnevâl a lavin a fumâ une plante e la vendevin a Tarùs discous par paiâ las speses*. Spettava ai *vuardeans*, o eventualmente a un vecchio boscaiolo esperto incaricato dal Comune, di regolare la raccolta dei cascami e dei resti legnosi dopo la chiusura di un lotto boschivo. Questa usanza di *fâ il plóvit* non era diffusa ovunque; ad esempio a Piano d'Arta il *plovit* si faceva in maniera molto ben regolamentata e Nelut ce lo racconta in un modo che meglio non si può fare. A Cleulis, invece, ci si limitava a esporre un avviso che il tal bosco, finito il lotto, era a disposizione per la raccolta degli scarti. A volte era il prete che ne dava notizia durante la messa. Da notare che *lavorâ in plovit* ha il significato di fare un lavoro di utilità pubblica, e questo è piuttosto interessante perché rivela che la gente andava a raccogliere quanto rimaneva in bosco dopo il taglio non solo per una necessità effettiva, e su questo non si discute, ma anche per fare tutti insieme un'opera di "pulizia" ambientale. E infatti, nel suo racconto, Nelut accosta il *plovit* ad altre regole di manutenzione ambientale in uso nei paesi del Canale di San Pietro, come *comedâ las strades di mont* o *palâ la neif*. Lasciare il bosco "sporco" non stava bene, e quindi non solo *si lave tal bosc a regonâ ce ch'a restave dopo il tai*, ma ci si impegnava in un'opera capillare e continuativa di recupero di qualsiasi pianta morta, schiantata o anche solo moribonda si trovasse nel bosco. *Regonâ* significa "prender cura di qualcuno o di qualche cosa"; anche qui ritroviamo, quindi, un richiamo ad azioni che trascendono l'interesse del singolo, per rivolgersi più all'esterno e all'altro, inteso anche come ambiente. Bastava uno schianto d'alberi di soli 10 metri cubi e già il Comune lo metteva all'asta al miglior offerente. Per singoli alberi morti si faceva domanda, ma in ogni caso veniva sempre la guardia comunale a marcarli per il taglio. Praticamente una pianta ammalata non faceva in tempo a seccarsi che già qualcuno l'aveva tagliata e se l'era portata via.

Bosc sporc.
Uno shanghai di alberi divelti a Collina di Forni Avoltri dopo l'uragano del 30 gennaio 2008. In passato il vento regalava legno a tutti e dopo una tempesta si correva nel bosco a vedere che cos'era successo e se si poteva far richiesta al Comune per qualche albero schiantato. Adesso gli schianti nessuno li vuole più e magari tocca anche pagare perché se li portino via. Una volta il *bosc net* era gratis, oggi costa una cifra.

Nei preziosi boschi di abete rosso, inoltre, vigeva una regola ferrea che si è allentata, poco alla volta, solo verso gli anni cinquanta e sessanta del secolo scorso: qualunque pianta di faggio, o altra latifoglia osasse radicarsi e tentare di crescere sotto la copertura delle conifere andava ☛

Tagliata nel bosco comunale di Muzzana del Turgnano, 1961.
Fino agli anni Sessanta il bosco ceduo composto veniva tagliato ogni 12 anni, a rotazione, lasciando in piedi circa 100-120 querce per ettaro. Il taglio era fatto d'inverno, seguendo una procedura che prevedeva una sequenza ordinata di operazioni: il taglio della legna per fascina (*verneglâ*), seguito dal taglio del tondello (*murièl*), il taglio di ceppi secchi (*raspe*) e, infine, il taglio delle matricine, le querce d'alto fusto. La legna veniva ordinatamente accatastata e la tagliata restava pulita come un cortile. L'esbosco della legna avveniva d'estate, quando il terreno era asciutto e saldo, così i carri non sprofondavano nel suolo fangoso. Di tutto questo ha scritto con grande competenza e dettaglio Adelmo Della Bianca (2008).

☞ tagliata o estirpata senza pietà. Il bosco doveva essere puro.
Chiaro che in questo modo i boschi erano quasi dei giardini pubblici, cosa che veniva vista di buon occhio dalla Forestale, ma rispondeva in fondo anche all'esigenza della comunità di avere intorno a sé un ambiente boschivo modellato, che si uniformava alla regolarità dei prati ben falciati, a comporre un quadro pacifico e rassicurante e, in quanto tale, anche "bello". E i testimoni sono concordi sulla bellezza dei boschi, ma appunto perché *al ere dut net, a 'nd ere trois dapardut, si podeve lâ in pidùi pal bosc*. Ecco dunque che il bosco così ben trattato e spazzolato diviene elemento di un paesaggio familiare che la comunità sente come suo (*il bosc al è il gno ambient, compagn da mê cjase*, dice Pelizzotti). Insomma, "natura che si è fatta storia", secondo la felice definizione di paesaggio che ci ha lasciato Rosario Assunto.
Anche a Muzzana, come racconta Abramo Gallo, fino agli anni Sessanta del secolo scorso *il bosc al ere un zardin*, il che è tutto dire, perché i boschi di pianura sono ben altra cosa da quelli di montagna. Le faggete, le pinete e i boschi di abeti della montagna sono per loro natura di aspetto più regolare e ordinato, e una certa selvicoltura d'alto fusto può farne a volte dei colonnati di cattedrale. Ma il nostro bosco "planiziale" formato da querce, carpini, olmi, frassini, spesso mezzo impaludato, a due passi dalla laguna e dal mare, è una selva capace di scappare di mano già dopo pochi anni di abbandono: diventa un caos di rovi e ricacci, una giungla salgariana con tanto di liane. Se si vuole mantenerli puliti, quindi, questi boschi hanno bisogno di cure ancora più assidue, che però nel caso di Muzzana non erano solo recupero di scarti e secconi, ma vera e propria raffinata coltivazione, tramandata di generazione in generazione, fatta di interventi di sfoltimento finalizzati e ben cadenzati lungo un turno di taglio a rotazione di 12 anni, che consentiva di mantenere in piedi un delicato equilibrio di composizione e di struttura del bosco; una piccola opera d'arte silvana, cesellata dalla *vuardie boschive*, dai forestali che *a vignivin di Latisane cu la biciclete a segnâ lis plantis* e dai paesani di Muzzana che provvedevano con sapienza e mestiere a tagliare ed esboscare come si deve. Anche qui i residenti venivano a recuperare quanto rimaneva sul terreno dopo il taglio e soprattutto la ramaglia sottile, che veniva ben legata in fascine. Se ne occupavano le donne, che le fascine dovevano poi portarsele in spalla e a piedi fino in paese (3 km). Guai usare la bicicletta, era proibito: *si puartave fûr masse robe in pôc timp!*
Come nei boschi di montagna, anche nel bosco di Muzzana di legno secco non ce n'era, tutto veniva recuperato *daûr man che si secjave*, tranne che nell'ultimo anno prima del taglio, perché il secco allora veniva già considerato parte della legna da utilizzare. Di edera lungo i tronchi neanche parlarne, veniva estirpata inesorabilmente. Sulle querce più grandi che presentavano qualche seccume si inerpicavano i ragazzi che provvedevano subito ad anticipare la potatura naturale con un bel colpo di *massanc*. Rischiare l'osso del collo a dieci metri da terra per recuperare un ramo secco era considerata cosa normale.
Oggi il bosco di Muzzana è ben diverso da una volta, si taglia molto di meno, non si sfoltisce, e di piante morte e secche ce n'è a iosa. Questo crea scontento e malumore in molti muzzanesi; ogni tanto qualcuno insiste per

Salute del bosco.
Nei boschi di abete bianco si imponeva un tempo di tagliare tutte le piante che presentavano sul fusto gli ingrossamenti causati da un fungo, la *Melampsorella caryophyllacearum*, che nella maggior parte dei casi pregiudica solo minimamente la crescita e la vita degli alberi. La diffusione del fungo non dipende da questi ingrossamenti (impropriamente chiamati "tumori") e in certi casi il fenomeno colpisce la metà e più degli abeti; bastava però che l'albero presentasse qualche minima anomalia perché fosse subito eliminato, con prassi eugenetica di stampo nazista.

Salute del bosco.
Magles di chèfer nei boschi di Paularo nel 2005: un tempo queste cose non si vedevano perché gli alberi attaccati dagli insetti, in questo caso il famigerato "bostrico", venivano immediatamente tagliati e scortecciati per recuperarne il legno, che valeva molto. Questa pratica era molto efficace per ridurre gli insetti ed evitare che si diffondessero attaccando un numero sempre maggiore di alberi (che è appunto quello che sta succedendo in questi ultimi anni).

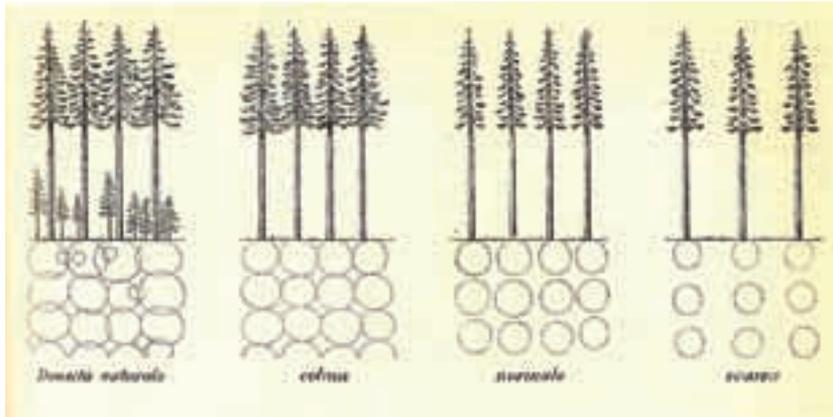
Bosc net.
Fustaia adulta di abete rosso a Cercivento, 1997: *bosc net* (*e neri*), a densità colma, regolare, *come une volte*.

recuperare almeno il secco e il morto, ma non certo per fame di legna quanto piuttosto, ancora una volta, per *netâ*. Non c'è niente da fare, i friulani sono fatti così: *al vûl netât, al à di jessi netât, o vin di lâ a netâ!*

Boschi puliti, boschi "sani"... e la biodiversità?

Nete che ti nete, arriva il momento di chiedersi che cosa tutto questo significa e ha significato in passato per il bosco inteso come sistema naturale, cioè l'ecosistema forestale. Qui occorre considerare due aspetti: la salute del bosco e la biodiversità. La quale ultima non è una moda di questi anni, bensì la varietà delle forme di vita animale e vegetale presenti sulla terra, cioè una delle pochissime cose di importanza assolutamente fondamentale di cui dovremmo (pre) occuparci. Ma per davvero, però, non dicendolo a parole e poi comportandoci nei fatti come se in realtà pensassimo che sia solo una monata.

Quanto alla salute del bosco, si tratta di un concetto non solo relativo, ma anche discutibile. Alberi e foreste sono organismi e sistemi viventi, e in quanto tali nascono, vivono e muoiono. Al posto dell'albero morto ne cresce un altro e, se un foresta deperisce e muore, poi ricresce sotto altra forma. Non è certo il bosco che patisce per i malanni che possono capitargli, perché dal punto di vista ecologico non si tratta che di qualche starnuto. Siamo noi che ne facciamo un problema, perché pretendiamo che il bosco ci dia: legname da costruzione e legna da ardere, biomasse vegetali per produrre energia a buon mercato, difesa del suolo montano e regimazione delle acque, rifugio per la selvaggina di interesse venatorio, spazi liberi e gratuiti per turismo e ricreazione, e poi vogliamo anche che il bosco sia bello, senza tutti quegli alberi morti e secchi che rovinano il paesaggio. Se tutto questo ci interessa, dobbiamo per forza occuparci anche dello stato di salute delle foreste, perché quello che nella loro lunga vita può essere solo un malanno passeggero per noi può diventare un guaio serio. Diversamente, della buona o cattiva salute del bosco potremmo anche fregarcene del tutto, non casca il mondo. Comunque: com'era il *bosc net* di un tempo dal punto di vista

☛

Bosc net.
Le “varie densità boschive” nella *Selvicoltura* di Lodovico Piccioli (1915). Al confronto delle ordinate densità colme, normali e scarse, dove gli abeti sembrano birilli e pallini, quella “naturale” (sic) appare quasi inquietante nella sua confusione di alberi e alberelli.

Biodiversità.
Gasterocercus depressirostris, un fantasma del passato. Rarissimo coleottero curculionide relitto della foresta primigenia europea, legato al legno delle querce morte e moribonde. È stato trovato di recente nei boschi planiziali di Muzzana e Castions di Strada. Vive anche in qualche foresta dell’Europa orientale, dove si trovano ancora bisonti e branchi di lupi. Domanda: ma perché mai il *Gasterocercus* dovrebbe essere meno degno di protezione del lupo?

☞
fitosanitario? Da noi in Friuli era sanissimo. A parte il caso di malattie epidemiche incontrollabili, oltre che diffuse dappertutto in Italia (come il cancro corticale del castagno), le sole minacce importanti potevano venire dal possibile diffondersi di attacchi parassitari da alberi sparsi che si ammalavano normalmente, oppure da alberi schiantati dal vento o ancora da tronchi tagliati e poi abbandonati nel bosco; su questo materiale infatti si riproducono in gran numero gli insetti xilofagi. Ma abbiamo ben visto cosa succedeva in passato: gli alberi ammalati o morti venivano assegnati ai paesani o messi all’asta dal Comune e finivano difilato in segheria, idem per gli schianti. I tronchi abbattuti venivano subito scortecciati, sia per facilitare l’esbosco che per evitare l’attacco di tarli e altri organismi che rovinano il legno. Senza saperlo, si faceva quindi un’opera continua di profilassi fitosanitaria che riduceva al minimo il numero degli agenti dannosi. Questo lavoro minuzioso di recupero delle piante deperienti aveva la sua efficacia: *se a ‘nd ere une plante secje a vignive subit regonade, ancje se a ere a cjadalgjaul… A no ‘nd ere chês magles di secjons o chèfers ch’a si viout cumò* (i *chèfers* sono gli scolitidi, insetti delle cortecce capaci di moltiplicarsi in massa fino a polverizzare intere foreste in pochi anni).
Insomma, veniva applicata in maniera meticolosa una sorta di “igiene forestale”, pratica che venne poi teorizzata da Erwin Schimitschek in un noto manuale della fine degli anni Sessanta del secolo scorso, e che è in realtà qualcosa di molto più complesso di quanto pensassero molti forestali italiani, per i quali l’igiene del bosco consisteva nel raccomandare e verificare che durante i tagli venissero eliminate tutte le piante “soprannumerarie, sottomesse, malformate, stroncate, inclinate, deperienti e seccaginose”. Questa espressione, che oggi suscita l’ilarità dei giovani forestali, si trova ripetuta come una litania in migliaia di rapporti e progetti; un tempo era superflua, perché tra *plovit* e pratiche simili, dopo un taglio non rimaneva comunque in bosco un albero che fosse men che perfetto; più di recente, dove ancora applicata per inerzia o dabbenaggine, può essere tutt’al più una seccatura per le ditte boschive, costrette a ottemperare a direttive astratte, inutili o addirittura dannose.
Sì, dannose, perché eccedere nel prelievo di legno secco e morto non fa bene al bosco. E veniamo allora al rovescio della medaglia: *fâ il plovit* e *regonâ lens* è una

iattura per la fertilità del suolo e per la biodiversità forestale; quanto al *bosc net*, è poco meno che un deserto di vita animale. Portare via dal bosco anno dopo anno, in modo sistematico e su larga scala, cortecce, pigne, rami e rametti significa sottrarre al terreno una parte importante della ricarica di sostanze azotate necessarie a mantenere e incrementare la fertilità e, quindi, le possibilità di ricrescita del bosco stesso; vuol dire affamare la microfauna del suolo che deve provvedere alla scomposizione della sostanza organica vegetale, significa levare il pane di bocca perfino ai funghi. Raccogliere legno secco per farne legna da brucio, magari anche pensando di fare del bene al bosco, è come gettare la biodiversità nello *spolert*. Gli alberi ammalati possono a volte costituire una minaccia per la salute del bosco, ma quelli morti e secchi no. Meno che mai quelli marci e umidi, a torto considerati un ricettacolo di infezioni e parassiti. È vero invece il contrario: è dimostrato che nel legno degli alberi morti, sia in piedi che a terra, trovano rifugio una quantità di animali utili, in quanto predatori di insetti dannosi… (Ma poi, vivaddio, perché mai un animaletto qualsiasi dovrebbe per forza essere utile a noi per guadagnarsi il diritto di vivere in santa pace nel bosco ?).

Morale della favola

Una volta tutte queste cose (biodiversità, ecc.) non si sapevano, ma oggi sì. Anche il *bosc net*, quindi, va "contestualizzato": la condizione dei boschi del passato in Friuli era più il riflesso di una crisi ecologica piuttosto seria che non il miraggio della natura e della montagna di quando i mulini erano bianchi. È significativo che i testimoni della Carnia, che pure sono stati sentiti in momenti e luoghi diversi, quando sono stati interpellati sul futuro del bosco per la comunità, hanno dato tutti la stessa risposta: *Se a no torne la miserie nissun al larà pal bosc a fâsi lens* (Unfer); *Se a no torne la miserie, ma alore al sarès pieis, sarà ce che Diu vorà* (Puntel); *Jo ai det che se no torne la miserie il bosc al sarà juste biel di viodi o lâ a foncs* (Pelizzotti); *Se a no ven miserie, la int a no tornarà plui tal bosc* (Pellegrina).
Sono considerazioni amare, dettate da un vissuto di fatiche e privazioni che merita il rispetto di tutti. Ma accettare oggi questo accostamento tra bosco e miseria non si può, è sbagliato. Significherebbe rimarcare l'impossibilità di un compromesso decente tra la vita dell'uomo e quella del bosco, ridurre ancora una volta il confronto ai termini estremi del conflitto tra due presenze inconciliabili. In poco più di cinquant'anni, il *bosc net* è diventato un ricordo di cui si parla al bar del paese, intanto i boschi sono raddoppiati, sono strapieni di alberi e di legname che, in molti casi, potrebbe essere utilizzato in forme moderne e a costi economici e umani contenuti. Considerata la grande diffusione di spazi boschivi che comunque rimangono inaccessibili alle utilizzazioni, è difficile pensare che l'applicazione ragionata di forme

La capra amica dei poveri. Da Ciceri A., Rizzolatti P., *Vita tradizionale in Val Pesarina*, Comune di Prato Carnico, 1990.

di taglio più intense che in un recente passato possa costituire una minaccia per la biodiversità a scala territoriale. E lo stesso si potrebbe dire del recupero delle biomasse forestali. In ogni caso sarebbe nulla in confronto allo sfruttamento intensivo e al *regonâ lens* dei decenni e dei secoli passati, dal quale pure i boschi si sono ripresi.
Non molti anni fa, nel 2003, nel bosco di Muzzana è stato trovato un misterioso insetto che vive nel legno delle querce morte, il *Gasterocercus depressirostris*. Si è poi scoperto che questo carneade entomologico è una specie rarissima legata alla foresta primigenia europea; lo si trova ancora qua e là, soprat- ☛

☞ tutto in qualche remota foresta della Polonia e della Bielorussia, oltre che a Muzzana e Castions. È praticamente scomparso da quasi tutta l'Europa a causa dei disboscamenti delle grandi foreste di latifoglie. Come abbia fatto a conservarsi in questi piccoli boschi del Friuli, dove il legno morto è stato ramazzato fino all'ultimo stecco per secoli, non si sa, è una cosa che ha del miracoloso. La natura a volte ha delle capacità di recupero prodigiose. Ma questo, piuttosto che indurre a entrare nel bosco sfondando la porta e pensando di poter fare ciò che si vuole (perché tanto "poi tutto s'aggiusta"), dovrebbe invece far riflettere su tutte le cose della foresta che ancora non si sanno.
La scienza forestale di anni ne ha circa 200, e molti degli alberi dei nostri boschi sono nati un bel po' prima. Il cosiddetto principio di precauzione fa spesso sbuffare gli impazienti, e del resto non è affatto detto che sia sempre saggio applicarlo. Però una cosa è certa: aiuta a pensare, lascia quel margine di dubbio che spesso segna il confine tra la stupidità e l'intelligenza. Quest'ultima, paradossalmente, consiste a volte nella capacità di ammettere di non conoscere bene qualcosa, di saper dire: non so. Tra le cose che ha detto Umberto Puntel ce n'è una che potrebbe bene essere mandata a memoria, scritta sulle pareti degli uffici preposti, stampata sulle magliette dei forestali: *Il bosc al dà, e al domande póuc. A nou nus à simpri dât, par chei ch'a vegnin dopo, no sai.* Tf

Ringraziamenti: questo lavoro è stato pensato e scritto grazie al fondamentale contributo di Marlino Peresson e Onorio Zanier che hanno condotto in autonomia, con intelligenza e sensibilità, le interviste ai testimoni della Carnia Antonio Pelizzotti, Pietro Pellegrina, Daniele Peresson Nelut, Umberto Puntel e Marino Unfer.
Ringrazio inoltre: Enos Costantini (Cividale del Friuli); Gianfranco Del Piccolo (Muzzana del Turgnano); Cornelio Cesare Desinan (Udine); Gianfranco Ellero (Campoformido); Abramo Gallo (Muzzana del Turgnano); Domenico Molfetta (Sutrio); Pietro Piussi (Firenze).

Bibliografia

Agnoletti M. - *La sega nel lavoro in bosco. Il segone americano.* Farestoria, Pistoia, 1990.
Assunto R. - *Il paesaggio e l'estetica*, Napoli, 1973.
Battisti A. - *Orientamenti attuali nella difesa del bosco dagli insetti in Italia.* Informatore fitopatologico, 10, Bologna, 2004.
Bernardinelli I., et al. - *Gasterocercus depressirostris in relict woods in north-eastern Italy: new records of a rare "primary forest" species (Coleoptera, Curculionidae).* In: "Proceedings of the International Symposium "Dead wood: a key to biodiversity", Mantova, 2003.
Caracciolo A. - *L'ambiente come storia*, Bologna, 1988.
Ciceri A. - *Il plòvit.* "Sot la Nape", Udine, 1975.
Della Bianca A. - *Boschi e boscaioli di Muzzana. Tradizioni produttive - storia locale - ambiente - ricordi.* In: "I boschi della Bassa Friulana" a cura di Giuliano Bini, Latisana (UD), 2008.
Forster B., et al. - *Pulizia della tagliata.* Istituto federale di Ricerca per la Foresta, la Neve e il Paesaggio, Birmensdorf (CH), 1998.
Gortani M., Pittoni G. - *Lo spopolamento montano nella montagna friulana.* "Studi e monografie dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria", Roma, 1938.
Killian H. - *Una innovazione selvicolturale: l'introduzione della sega nell'Europa centro-settentrionale (XV-XIX secolo).* In: "Boschi: storia e archeologia", 49, Ancona-Roma, 1982.
Molfetta D. - *Gli opifici idraulici e la fluitazione del legname nell'Alto But.* Tolmezzo, 1986.
Patrone G. - *Piano di Assestamento del bosco del Comune di Paularo.* Firenze, 1956.
Piccioli L. - *Selvicoltura.* Nuova Enciclopedia Agraria Italiana, Torino, 1915.
Radkau J. - *Fine delle risorse rinnovabili? Economia del legno e foreste tra Sette e Ottocento.* In: "Il declino degli elementi. Ambiente naturale e rigenerazione delle risorse nell'Europa moderna, a cura di A. Caracciolo e G. Bonacchi, Bologna, 1990.
Schimitschek E. - *Gründzuge der Waldhygiene. Wege zur ökologischen Regelung. Ein Leitfaden.*, Hamburg u. Berlin, 1969.
Simonetti A., Vanone G., *Stuis, stuets manaus e çatârs... Quando i torrenti ed i fiumi erano vie di esbosco della montagna friulana*, Tiere furlane, 2, Udine, 2009.
Sombart W. - *Il Capitalismo moderno. Esposizione storico-sistematica della vita economica di tutta l'Europa dai suoi inizi fino all'Età Contemporanea.* Firenze, 1925.
Vallauri D., Andre' J. Blondel J. - *Le bois mort: un compartiment vital de la forêt naturelle.* In: "Livre blanc sur la protection des forêts naturelles en France", Paris, 2003.

Il bosc al dà simpri alc e nol domande nue

a cura di Marlino Peresson

Fevelant di bosc cun Daniele Peresson *Nelut* da Dimplan (comun di Darte), classe 1917. La tabaiade, in forme di domande e rispueste tra pari e fì, a è stade fate in dôs voltes, il 12 e il 15 di mai dal 2010.

Pâri, ce pensitu dal bosc in gjenerâl e ce significât ajel par te?

I pensi che la int ch'a vîf in mont a à simpri vût pal bosc une sorte di venerazion e rispiet, al è il lûc là che las plantes a cressin secont l'indule da nature e ognune al so puest. E chest al è ce ch'i pensi, encje la int a vorès di cjapâ l'esempli.

Ce rapuart vevie la int di chest paîs cul bosc comunâl?

Il bosc dal Cumun al ere di ducj, ducj a vevin dirit di lâ, ma a cjoli nome ce ch'a si podeve cjoli, ducj a conossevin il bosc lûc par lûc, plans e cuestes, cunfins, mortôrs e rius e ogni sît al veve il so non. Il cumunâl al è incjemò di ducj, ma no ducj a si impensin ne ch'a bazilin.

Cuant lavie la int tal bosc?

Fûr vie ogni volte ch'a podeve o a veve timp, a regonâ alc ch'a i coventave, nissun tornave a cjase ☛

Nelùt

Daniele Peresson detto *Nelut* era nato a Piano d'Arta il 14 ottobre 1917, quando la Carnia arcaica, operosa e pacifica, venne trasformata in teatro di guerra. Si riteneva un uomo fortunato, anche se nella sua lunga vita (1917-2010) non sono mancate le difficoltà fin dai primi giorni di vita. Inconsapevole della tragedia provocata dalla rotta di Caporetto, al seguito della famiglia errante nella profuganza, adagiato in fasce nella gerla, sua madre Elisabetta Somma Fleger se lo portò fino in Sicilia, contrada Carini presso Palermo. Rimasto orfano della giovane madre proprio sulla strada del ritorno a guerra finita, fu allevato con amorevole cura dalla nonna paterna, donna buona e sensibile, di grande carattere e dotata di fede e profonda religiosità.
Nelut è cresciuto nella famiglia patriarcale dei *Cotâi*, con il nonno Daniele e il padre pure Daniele, entrambi noti in Carnia per aver avviato l'allevamento selezionato dei bovini di razza Bruna alpina, con innesti di capi provenienti dalla Svizzera, attività che anche il giovane Nelut seguì poi con vera passione.
Dopo un breve periodo trascorso a Roma con i fratelli operando in edilizia, fu ancora la guerra a prendergli sette anni della sua gioventù e a strappargli il caro fratello Franco, alpino della Julia disperso in Russia. Si erano salutati per l'ultima volta sul fronte greco, a Ponte Perati. Rimpatriato, Nelut riuscì a raggiungere la casa paterna sfuggendo alla cattura dei nazisti. Ritrovò così la sua gente e il suo paese, che non volle più abbandonare fino all'ultimo dei suoi giorni, dove visse per 65 anni con la moglie Giovanna e i quattro figli fino al 31 maggio scorso.
Desiderò la pace e la concordia fra i popoli anche nella vita di ogni giorno, ritenendola bene indispensabile per la crescita di ogni creatura. La famiglia, l'impegno civico, la lealtà, l'operosità nella economia alpigiana della nostra Carnia, sono stati i principali valori che hanno caratterizzato la sua esistenza. Negli anni della vecchiaia Nelut era per la gente di Piano d'Arta il nonno o lo zio di tutti, punto di riferimento non solo per la sua famiglia, mente lucida, custode di saperi e ricordi, archivio vivente sempre disponibile. Se n'è andato in pace, carico di anni, bontà e saggezza, con la ferma convinzione che dall'altra parte erano in tanti ad attenderlo nella pace eterna dei giusti, in una Carnia paradiso di frutteti, coltivi, acque fresche, alpeggi baciati dal sole e selve perenni.

M. P.

Daniele Peresson (*Nelut*)

☞ "scjassant las mans", un strassin, un fas di araclis, dôs fassines o une stangjute secje, un gei grant o une louge di frandei.

Cui vuardeavie il bosc dal Cumun?

Tal nosti Cumun son simpri stâts i vuardeans, encje plui di un da cuant ch'a sin lâts cul Cumun a Darte, i ultims tu t'impensarâs di lôr: Ustin di pre Sualdin, di Scele ch'al è stât copât par une stangje, po' Pieri Semule, Toni da More, ma a ere encje la Forestâl che a vuardeave il bosc e a cjalave i lots, ma encje se a tajavin i privâts.

Seconti te, ce importance economiche vevie il bosc pal nosti Cumun?

Po', jo sei stât plui voltes conseîr comunâl e, in chê volte, il plui das entrades as vignivin dal tai dal bosc, ogni an si martelave un lot, encje doi se a coventavin bêçs par un lavôr o un solt di plui. Cuant ch'a vin fat sù il gnûf Stabiliment das Termes, lajù da l'Aghe Pudie, chel progjetât dal famous architet Valle, a vin tajât dut il Faeit, Roncjes e il Bant, e incjemò no son bastâts: a no 'ndere migo contribûts tal Sessante, a no ere nencje la Regjon e il governo no ti dave un franc, ma il legnam al valeve un grum.

E pas fameas ch'a vevin un pouc di bosc?

Chês ch'a vevin un pouc di bosc a lu tignivin da cont, al ere come vei un franc da bande, o une biele mange da vendi. Se a 'nd ère un mâl, un maridaç in cjase, un afarut da fâ, dîs-dodis plantes, duncje trei-cuatri cjames di tâes mancul mâl, si cumbinave dut. To biât nôno al diseve simpri: "il bosc al dà simpri alc e a nol domande nue".

A si dîs che il bosc une volte al ere plui net di cumò, ma eise vere, e parcè?

Atichè!, ma al ere encje par necessitât, no erin las cjases ne i riscjaldaments ch'a son cumò. Massime d'invier si veve di fâ fûc dut il dì e magari un biel çoc pa gnot sul fogolâr, e po cualchi an plui tart encje sul spolert. Ogni famee d'atom a preparave une biele tasse di lens, seti di peç che di noglâr, miei se a erin di legnes di fuee, vespul, roul, çamer e encje tistignâr. Tal bosc no restavin nencje las fassines, pense che alì di Lalo Salon ch'a vevin il for, cuntune biele fassine a ti davin une pagnoche di pan fresc apene sfornât. Il bosc al ere regonât pal ordin an par an.

Erie usance di fâ il "plòvit" e cemût funzionaviel?

Achì a Dimplan, e encje in tancj âtis paîs dal Cjanâl di San Piêri, a erin in vigôr *Regules* antîghes, ch'a detavin dirits e doveis dai *vicinâi*, vâl a dî fameas o fûcs. Par dî une usance, in primavere o dopo un maltimp, al ere dovei di ogni famee, mandâ un so component valit, ta zornade stabilide a comedâ las strades di mont, ma encje d'invier a palâ la neif ("lâ par strade"), a vignive sunade la cjampane piçule in mût convenzionâl, fâi cont tant che "cjampane marcjel" pal fûc, ma cu la piçule. Une regule a ere chê dal "plovit": il Cumun al marcjave e po' al vendeve un lot di bosc cun aste, a une imprese, tajades las plantes e misurât, bignades fûr las tajes, finît i lavôrs dai boscadôrs e liberât il bosc, al vignive fat il plovit. Simpri il Cumun al dave incaric al vuardean o a un espert dal paîs (un vecjo capo boscadôr) a organizâ, regolâ e comandâ i lavôrs. Alore, a partî da zornade stabilide, ogni buinore une persone par famee si presentave ta *entrade dal bosc*, cui siei imprescj: massanc o ronculе (las femines), cun manaries, sapins, un seon e conis (i oms), e tacant par intajade si començave a regonâ il legnam da fûc restât tal bosc. Cove par cove a vignivin fats fûr i pâi e las peçes, fin a doi trei santesims in code, i scodâts a vignivin tornâts a indassâ in ordin, se a 'nd ere çocs o clades a erin chei ch'a scjaveçavin a misure (un mêtro, un e dîs), po un pâr cui conis a sclapavin in clampe e po' a vignivin metudes adum las tasses, pussibilmenti o simpri a puart di louge. Las tasses a vevin di jessi avonde compagnades e misurâ un *pàs colm* o vêr alc di plui di trei stêros. Se las coves a erin fûr di man, fâi cont sot strade o pûr oltre la cueste, i pâi e las peçes messedades as vignivin gajades cu las tuartes in fas. Di solit un fas al pesave sui vincj kilos e po puartâts ad ôr di strade di louge, vignivin fates sù las tasses compagnes di chês âtes. A nol ere permetût di portâ fûr lens dal plovit ma, finide la zornade, intor las trei, ognun al podeve fâsi une cjamute di louge di pâi o un gei di grops da puartâsi a cjase, cussì la int a lave vulintîr e a regonave daurman alc di sec a sotet ta cjege.
Finide l'operazion, che a podeve

Veduta di Piano D'Arta / *Dimplan* negli anni Trenta del Novecento.

durâ encje cuindis dîs, fates las tasses une par famee partecipant, plui chê dal preidi, dal vuardean e das famees ch'a no vevin podût par vie di un mâl o motivât impediment, il vuardean al numerave las tasses e la domenie, dopo gjespui, "sot la loge", al faseve *public sortegjo*: dal sacut al tirave fûr i numers che po' al abinave sul elenco das famees. La dì dopo il vuardean al viergeve il bosc e ogni famê a lave a regonâsi la tasse che ai ere tocjade. Un o doi viaç in dì, fint che ducj a vevin logjât la lôr, cui ch'a nol podeve al cjatave simpri cualchidun ch'a i dave une man e ai faseve un viaç o une cjame di louge, encje in cambio di un âti plasei o servissi. Passade la setemane, il vuardean al meteve fûr l'avîs e il plevan a predicje al visave che da chê zornade il bosc al ere viert dal dut, e cui ch'al voleve al podeve lâ a cjapâ sù ce ch'al ere restât, coves fûr man, peces, scjeles e scuarces, un pouc a la volte dut vignive regonât come un zardin.

Si podevie lâ a passon tal bosc dal Comun? e se nò adulà?
Mah, par vecjo ch'i seipi jo no 'nd ere impediments, baste pensâ che in timp da vuere dal cuindis, ch'a no vevin podût cjamâ las monts dongje dal front, dut il besteam al à passonât gran part pal bosc. Dopo la vuere, ai àn tacât a meti limitazions, prime pas cjâres (nou in Plan a vevin un rodul di oltre dusinte cjâres), e po encje pas vacjes; la Forestâl a à tacât a plantâ, tas plajes adôr dai boscs, encje dapît dai mortôrs e lavinâi e, un pouc a la volte, l'usance a è lade a pierdisi. Ma une volte, in primavere prin di cjamâ las monts e d'atom fint dopo San Martin, las besties a lavin a passon intal comunâl, piores e cjâres encje tal privât, braides e roncs daspò vierts i dirits di San Micjêl, fintremai a rogazion di San Marc.

In cuâi boscs o terens comunâi di chest paîs?
Po in ducj, las cjares a lavin dapardut, da Glereç al Lander, vigjei, manges e vacjes, tai boscs plui comuts, Cuarnarie, Roncjes, Monteflôr, Plans di Radine fint tal Tamer o tal Clap dal Ors, encje se a no mancjavin las disgracies, ogni tant timp une a sbrissave e a lave di tôri.

Cui regonavie las plantes secjes slavades o saetades?
Encje cuant ch'i eri jo in comun a si dave di regonâ plantes vecjes slavades, secjons o saetades a cui ch'a faseve domande par prin, ma si tignive regjstrât in mût di no dâ simpri a di chei. Se ad esempli il *schianto* al veve oltre i cinc-sîs cubos, si dave une assegnazion a cui ch'al veve di cambiâ o comedâ il cuvierti di cjase o di un stali. Oltre vignive fat un lot e metût a l'aste. No si viodeve come cumò macs e plaies di plantes secjes pal bosc, a vignivin prelevades pa l'ordin.

Ce pensie la int di cumò dal bosc?
Mah, la int cumò ne ch'a à timp ne voje di lâ tal bosc a fâsi lens a cjadalgjaul, il mont al è cambiât. A son ben chei plui organizâts, ai àn un tratorut o âti argagn e ce che al è a comut di strade al ven avonde riguet, ma cul timp al ven a mancjâ encje il mistîr e l'ingegn. Prove cumò a mandâ une femine cu la louge, i saulins, il clomper e il massanc a fâ une cjame: a ti disin di sigûr che tu seis mat.

E tu ce pensitu dal bosc di cumò?
Jo i dîs come ch'a si diseve une volte: Il bosc al dà simpri alc e a nol domande nue. ☛

Il *plovit* a Cercivento in una suggestiva immagine fissata dall'obiettivo del maestro Domenico Molfetta. È stata scattata nell'inverno del 1972 e ritrae l'"epica" salita al monte Tenca / *Tencje* con la *louze* sulle spalle per portare a casa la propria parte di legna dopo il sorteggio. Questa fotografia fissa forse l'ultima sopravvivenza di un sistema sociale antichissimo. Da Ciceri Andreina, *Il plòvit*, "Sot la Nape", n. 3, 1975.

☞ ***Ce funzion voraiel il bosc pa int da chi indenant?***
Mah, se a no torne la miserie, sperin di no ch'al è pieis, a saran chei ch'a van a spas o a foncs, a cjace, ch'a laran incjemò tal bosc, o par plui a disaran d'atom: "Cjale ce biei colôrs", ma nol sarà plui come une volte par vie dal valôr dal legnam, vustu meti une volte!

Contimi un ricuart personâl particolâr.
Sì: nono Bepo tal plovit di Monteflôr. Intor il cincuante-cincuantetrei a vevin tajât il bosc di Monteflôr, tu ti impenses ben l'Arcangjelo, barbe Nart e barbe Toni da Gjeri, a vevin metût sù la teleferiche dal Riu da l'Aghe in som Ragadin; capo plovit al ere stât nomenât dal Comun to nono Beput. Ai ere sucedût che dal disore a vevin rodolât un çoc e ai veve petessât la gjambe, ai è volût dut l'inviern a son di petes e impacs a guarî. Sichè a vole-ve judizi intal bosc e no slavaçs cence ingegn.

Ti impensitu di une liende ambientade tal bosc di chest paîs?
Achì, tu sâs, a si conte chê di Silvestri, ("Jo la sai ma tornime a contâ cence fâle tant lungje")
Un cert Silvestri, tornât dal To-desc ch'al ere stât a fâ la stagjon, al à cjatât tal cûr dal inviern i siei cuatri-cinc fîs di bessôi cui vecjos, che la femine ai ere muarte pouc timp prime e la cjege nedie di fugatic, ven a stâ ch'al à scugnût lâ a parâ dongje une tasse di lens su par Monteflôr; i erin dongje la fin dal an e la int lu à viodût a lâ tal bosc encje l'ultim dì, mentri ducj a lavin a cjantâ il Te Deum. Las femines ch'a erin ator da fon-tane, ai àn ben det di no lâ, ma Silvestri a ur rispuindeve: "Cun ce scjaldio i miei fîs vie pa l'invier, vegnel San Silvestri a scjaldâju?" e al continuà pa sô strade. Chei dîs prime al veve viodude une çoche cul tamon, voltade su par Gugjer, e al veve chê di fâle fûr, ma intant ch'al daspave daprûf, si è voltât il radisàt e Silvestri al reste sot sfrachiât. Ven il dopomi-sdì, dute la int a è lade in gleisie pal Te Deum, ma Silvestri a nol ere tal so puest in cantorie. A son ben lâts a cirîlu su pal bosc, ma lu àn cjatât biel muart la dì dopo. I oms dal paîs a lu àn tirât fûr da sot la radîs, cjamât su pa louge e intant ch'a flocave la neif che Diu la mandave, lu àn puartât a cjase e metût in vares. Da in chê volte, nissun va plui tal bosc il dì di San Silvestri.

Ti impensitu i nons dai boscs dal to Comun e il lôr significât?
…………………………………...…..

Un detacul sul bosc:
…………………………………...….

Mancano le due ultime risposte, in quanto il giorno 20 maggio 2010, mio padre Daniele sente le forze mancare e il 31 maggio muore. È stata una fortuna che, grazie a questa intervista effet-tuata pochi giorni prima, si siano potuti raccogliere direttamente tanti ricordi da una persona anziana lucida di mente e, così, riscoprire fatti ed aneddoti che sì avevo sentito, ma che senza questa non sarei mai riuscito a fissare nella memoria.

Piano d'Arta, luglio 2010
Marlino Peresson

Carli PUP

La Joibe Grasse dal 1511

Cinccent agns dal plui grant riviel de storie dal Friûl

Fabio Mauroner, *La torre di Mels*, acquaforte e puntasecca, 1933.
Cheste torate al è dut ce che al reste dal antîc cjistiel di Mels.

Tal 2011 a colin cinccent agns dal riviel de Joibe Grasse tacât a Udin ai 27 di Fevrâr dal 1511. No si fevele dome de plui impuartante insurezion popolâr furlane, ma ancje de plui grande che si vedi vude vie pe Rinassince intes tieris che vuê a son dentri dal stât talian. Cun di plui si trate de prime des gruessis rivoltis popolârs che a scjassin la Europe centrâl intal secul XVI, cuasi une sorte di anticipazion des dinamichis storichis europeanis di chê ete. Chel istès, la storie di chest riviel e va dilunc a jessi pôc cognossude fintremai in Friûl e, in plui di cualchi câs, si le cjate strupiade di leturis superficiâls o stereotipadis. L'inovâl dai cinccent agns al devente duncje une ocasion pardabon uniche par slargjâ la cognossince di chest episodi impuartant de storie furlane.

Il Friûl tra il 1420 e il 1511

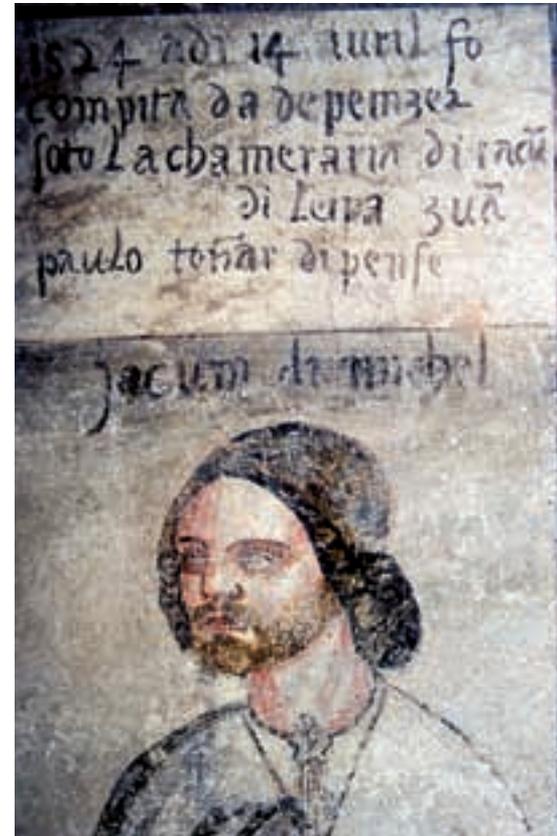
Intal 1420 la Republiche di Vignesie e rive a concuistâ il stât patriarcjin furlan. Il possès de Patrie dal Friûl i covente aes autoritâts lagunârs par almancul trê resons: garantî la sô sigurece militâr cuntune fasse largje di teritoris in stât di parâ il prin colp intal câs di atacs vie tiere; controlâ in maniere direte lis stradis comerciâls cu la Europe centrâl; e slargjâ la disponibilitât di materiis primis tant che legnam e prodots alimentârs. Par cuasi un secul dut câs la autoritât di Vignesie sul Friûl e reste malsigure. Sul imprin pai tentatîfs dal patriarcje Luduì di Tek di recuperâ il so principât e po par chei dai Asburcs di slargjâsi inmò di plui par di ca des Alps. Par evitâ gnovis tensions, la Republiche lagunâr e decît di confermâ ai feudataris furlans e aes comunitâts locâls i stes podês aministratîfs e judiziaris che a gjoldevin prime de concuiste. Ancje il Parlament de Patrie al reste in pîts, cundut che i vegnin gjavâts i podês principâi. Il gnûf podê politic al ven ☛

Dissen tirât fûr di Vale G., *Mels notizie storiche*, 1912; al puarte cheste didascalie: "Castello e villaggio di Mels com'era nel MCD. Da un affresco esistente nel castello dei Nobili Nievo in Colloredo di Mont'Albano".

invezit incjarnât di un lutignint che al rive des filis de oligarchie veneziane.
Al vignarès alore di pensâ che il mudament politic nol pesi masse su lis condizions di vite de popolazion furlane, ma la realtât e je une altre. Ancje in gracie de tindince di Vignesie a poiâsi su la nobiltât locâl par controlâ il teritori, i cjistielans furlans a àn la pussibilitât di slargjâ sei i lôr dirits intal esercitâ la justizie tes lôr jurisdizions, sei i struments di pression su lis comunitâts rurâls. Al è par chest che, se tra il finî dal secul XIV e il prin tacâ dal XV i contadins a vevin rivât a otignî condizions miôr intai acuardis par fitâ la tiere e un aument de tolerance intai câs di ritart intal paiâ i fits, intant de seconde metât dal secul XV, ancje par vie dal aument de popolazion, si sbasse la tolerance par cui che nol paie e a cressin i escomis, dispès cu la espulsion di fameis che a vevin lavorât chês stessis tieris par agnorums. Une des cuestions plui cjaldis, ven a dî chê dal scuintri jenfri proprietaris e contadins sul valôr dai lavôrs fats dai fituâi par miorâ i cjamps, e ven sierade intal 1503 cuntune sentence a pro dai possidents.
Cheste situazion, intune cui tentatîfs de nobiltât di controlâ ancje lis comugnis o siei lis tieris gjestidis in maniere coletive des comunitâts rurâls, e puarte a di une clime di scuintri sociâl simpri plui marcade.
Par dongje, il Friûl si cjate a vivi une situazion economiche dificile che e sburte ancje diviers furlans a emigrâ intes tieris dulintor. Daûr di cheste crisi a son dal sigûr i dams e lis violencis semenadis prime des scorsadis dai turcs e po de vuere jenfri Vignesie e l'Imperi, ma ancje la politiche economiche veneziane che e impedìs il svilup di ativitâts concorenziâls su la tiereferme.
Il conflit tra la Republiche di S. Marc e i Asburcs al tache intal 1508 e al va indenant a sangloç fin al 1516. A paiâ il presit plui alt, cemût che al conte Nicolò Guicciardini, al è propit il Friûl "*assaltato ora da' viniziani, ora da' tedeschi; ora difeso, ora predato da' gentiluomini del paese; e facendosi ora innanzi questi, ora ritirandosi quelli, secondo l'occasione, non si sentiva per tutto altro che morti, sacchi e incendi, accadendo spesso che un luogo medesimo saccheggiato prima da una parte fu poi saccheggiato e abbruciato dall'altra*".
A ingredeâ inmò di plui il cuadri politic e sociâl dal Friûl e je po la faide jenfri Strumîrs e Çambarlans, tacade inmò in ete patriarcjine e che si sierarà dome

tal 1568. I prins a metin adun la plui part dai nobii de Patrie (tant che i Torians, i Colorêts e i Strassolts), a controlin il Parlament, e a àn proprietâts e leams familiârs intal Imperi, là che a cjatin pussibilitâts di cariere che no àn sot di Vignesie. I seconts si dan dongje ator de famee Savorgnane, la plui siore dal Friûl e la uniche iscrite ae nobilitât veneziane, a controlin il Renc di Udin e a àn il comant des Cernidis, o sei lis miliziis contadins. Cun chê di cjapâ in man dute la Patrie, i Savorgnans a svilupin une politiche dinamiche e cence scrupui che ju puarte a poiâ lis comunitâts rurâls o i popolârs intai scuintris cu la nobiltât locâl. La faide tra chestis dôs fazions e cjate la sô colme propit cuant che la vuide dai Çambarlans e rive intes mans di Antoni Savorgnan.

Il riviel de Joibe Grasse

Il cressi des tensions sociâls, la vuere tra Vignesie e l'Imperi, il scuintri simpri plui dûr jenfri Strumîrs e Çambarlans a puartin il Friûl sul ôr dal sclop. Intal 1508 un dai rapresentants de nobiltât furlane, Francesc di Strassolt, al declare che i contadins "*hanno facto monopolij, conventicule, et assunanze in varie et diverse ville et lochi di questa Patria da 500, 800, de mille, doi milia persone et più dove hanno inter cetera dicto et usate nefandissime e diaboliche massime da tagliar a pezzi prelati, zentilhomini, castellani et cittadini.*" Ai 30 di Lui dal 1509 i contadins a dan l'assalt al cjistiel di Sterp e a fasin presonîr Nicolò di Colorêt e i siei oms. Tal Març dal 1510 un trop di nobii vuidât di Alvise Torian al rive a scjampâ par un pêl de vuate che un grup di contadins ur à preparât dongje di Codroip. Po, intai prins mês dal 1511, il scuintri al devente une vere insurezion popolâr.
Ai 27 di Fevrâr e cole la Joibe Grasse e il Carnavâl al è intal so vîf. La citât di Udin e je plene di int rivade ancje des vilis dongje. Une colone di contadins de Cernidis, che e torne di une sbrisse fûr de citât là che e jere stade segnalade la presince di soldâts imperiâi, si cjate tal mieç di une barufe tra i partidants des dôs fazions nobiliârs. E je la faliscje che e pie il fûc de rivolte. I oms des Cernidis, cul jutori dai popolârs udinês e dai contadins, a dan l'assalt ai palaçs dai nobii che a vegnin metûts a sac e brusâts. Sui aversaris che no rivin a scjampâ si sbroche fûr une asse che e à lidrîs lontanis e, ta cheste maniere, a pierdin la vite diviers dai rapresentants principâi dal partît strumîr. Intant che il lutignint si siere in cjistiel, la citât e reste par trê dîs intes mans dai contadins e dai popolans furlans. Ai prins di Març a rivin a Udin lis trupis venezianis partidis di Gardiscje, di Trevîs e di altris lûcs de Republiche, ma intant che in citât e torne la calme il riviel si è za slargjât ator pe Patrie.
I contadins furlans, organizâts intune sorte di bandis di vuerilie, a cjapin, a metin a sac e a brusin cjistiei e palaçs. Nicolò Monticul, om dal partît çambarlan, nus conte che i contadins furlans "*andavan senza capo alcuno che li guidasse saccheggiando*

Un furlan dal Cinccent, *Jacum di Michel* che Zuan Pauli Tonar *dipense* tal 1524. Glesie di S. Josef a Laipà di Tresesin.

et abbrugiando sotto ombra di castigar et domar castellani". Ancje tra i partidants di chê altre fazion, dut câs, o cjatìn testemoneancis che a ricuardin che a dâ l'assalt a di un cjistiel a jerin dispès propit i contadins che a vivevin ta chê jurisdizion. A colâ sot di chescj atacs a son i cjistiei di Breçà, Cergneu, Cjaurià, Colorêt di Montalban, Cusan, Çopule, Darcjan, Feagne, Murùs, Pavone, Porpêt, S. Denêl, Spilimberc, Susans, Tarcint, Vilalte e Voleson, intant che si salvin a fature chei di Çuc, Frate, Mels e Pêrs. I rivoltôs a dan l'assalt a diviers palaçs nobiliârs di Glemone, Tumieç e Vençon; scuintris e disordins a vegnin segnalâts ☛

☞ ancje a Codroip, Cordovât, Madrîs, Prampar, Puart, Salvarûl, Tresesin e Var. Il Friûl al bruse par di ca e par di là dal Tiliment, cuasi che la popolazion rurâl si fos metude adun intun unic front in lote par difindi chei che e calcole i siei dirits antîcs.
A chel pont, la nobiltât furlane e lis autoritâts di Vignesie si dan dongje e, dopo di une bataie sui magrêts de Ciline, a rivin a distudâ cuasi pardut lis flamis dal riviel. La epidemie di gjandusse e il taramot che a rivin pôc plui tart a dan il colp finâl ae rivolte. Chel istès, la tension e reste vive in cetantis comunitâts rurâls là che, daûr di diviersis testemoneancis, si impedìs a fuarce la jentrade di nobii e citadins. Chestis e altris formis di resistence, intune cu la dibisugne che Vignesie e à dal jutori des Cernidis cuintri dai imperiâi, a permetin di evitâ che la insurezion e vegni inneade tal sanc.
I Strumîrs a provin a butâ la colpe di dut intor di Antoni Savorgnan, ma la inchieste puartade indenant dal delegât di Vignesie, Andrea Loredan, e dinee che al vedi responsabilitâts diretis intal riviel. Cundut achel il Savorgnan al decît di passâ tal cjamp imperiâl, ma chest no lu salve dal svindic dai aversaris che, intal Març dal 1512, lu copin a Vilac. Ancje te memorialistiche di chei agns, scrite pe plui part di strumîrs, i rivoltôs a vegnin piturâts tant che pipinots intes mans dal Savorgnan. L'esempli plui famôs al è chel de "*Historia della crudel zobia grassa*" metude jù di Gregori Amaseo.
Al è propit inte sô cronache che o cjatìn la descrizion miôr de pôre che il riviel al veve lassât intai sorestants, cuinçade cul spirt di savoltament tipic dal Carnavâl: "*se ne andavano gli rapaci tangari, bertizando et schernendo la misera nobiltà, travestiti con le sue veste perfino da dottori et lor femine da gentildone a guisa che 'l fusse reversato 'l mondo*". Di là de faide tra fazions, di fat, ce che al faseve plui pôre ai nobii e ai sorestants al jere il riviel dai contadins e il pericul di un savoltament dal ordin sociâl, ven a dî che "il mont al les sotsore".
Il riviel dal 1511 in Friûl al è duncje il moment plui alt di un conflit sociâl e, intune cierte misure ancje politic, che al à lidrîs plui antighis e che al larà indenant ancjemò a dilunc. Al è ta cheste suaze che a jentrin i tentatîfs dai rapresentants des comunitâts rurâls par condizionâ la lôr poie militâr a Vignesie daûr dal rispiet dai dirits e dai ûs tradizionâi. Achì e cjate lis sôs fondis ancje la nassite de Contadinance, un organisim di rapresentance des comunitâts rurâls furlanis che nol cjate pareli ator pe Europe.
Dopo di chel furlan, il continent al è scjassât di altris rivoltis popolârs. Cualchi mês plui tart a son simpri lis autoritâts venezianis a vê di frontâ un riviel sclopât in Dalmazie. Tal 1514 une gruesse insurezion popolâr vuidade di György Dózsa si svilupe in Transilvanie, dentri dal ream de Ongjarie. Tal 1515 lis flamis dal riviel a brusin la Slovenie (che tal 1573 e sarà tocjade di une rivolte inmò plui grande che e cjape dentri ancje la Cravuazie). Nancje dîs agns plui tart lis vueris contadinis a savoltin i principâts todescs.
Il rivoc dal riviel al reste a dilunc inte memorie dai furlans al pont che si pues cjatânt une olme, ancje se strassomeade, intes contis popolârs là che a son tantis lis storiis che a fevelin dai abûs dai cjistielans e di cjistiei assaltâts e fiscâts. Une memorie aromai smamide, ma che cumò al è rivât il moment di recuperâ ad in plen.

Tf

La Associazion 1511

La Associazion 1511 e je nassude par ricuardâ i cinccent agns dal riviel de Joibe Grasse e par svilupâ percors par slargjâ la cognossince di chest e di altris episodis di ribelisim capitâts in Friûl vie pai secui. No si trate dome di imbastî ocasions par cognossi miôr la storie furlane, fûr dai stereotips che dispès le àn segnade, ma ancje di tirânt fûr struments di analisi utii pe situazion culturâl, sociâl e economiche de nestre tiere in dì di vuê. Cence dismenteâ che il svilup di trois de memorie su chescj argoments al pues judâ a valorizâ il Friûl no dome di un pont di viste culturâl, ma ancje turistic.
Par contats: associazion1511@gmail.com

Enos COSTANTINI

Pomis furlanis

Il “Frutteto Friuli”: considerazioni a margine di un convegno svoltosi a Udine col sostegno della Fondazione CRUP

Antico mobile adibito alla conservazione delle mele. Esposizione pomologica curata dall’Associazione Amatori Mele antiche, Maniago, 10 ottobre 2010.

Anche il turista più disattento può notare che l’agricoltura del Friuli si basa sulla cerealicoltura, mentre quella del Trentino si basa sulla frutticoltura. Chi è meno disattento sa che cosa ciò implichi in termini di produzione lorda vendibile a ettaro (non sono i quintali, sono i soldi!) e di ricaduta tanto economica che sociale.

- Questione di vocazionalità territoriale - è la scusa più banale che si sente accampare. No, è questione di vocazionalità mentale. In Friuli la qualità della frutta è almeno pari a quella di altre Regioni, e non solo nell’area montana.

Di questo non si è parlato nel recente convegno *Liste di orientamento varietale dei fruttiferi* tenutosi a Udine nell’auditorium della Regione il 15 ottobre scorso sotto l’egida di ERSA e Università di Udine, col sostegno della Fondazione CRUP. Il convegno, come si

può arguire dal titolo, non aveva, in effetti, obiettivi socio-economici, ma doveva solo illustrare ai tecnici del settore la tendenza in atto nella scelta delle varietà. Nel dipanarsi delle relazioni abbiamo avuto una conferma della grande distanza tra Friuli e altre Regioni in campo frutticolo, ma abbiamo anche appurato che la frutticoltura friulana, pur con le sue modeste superfici, manifesta una certa grinta, e non è seconda a nessuno nella qualità dei prodotti, oggi unico elemento che consenta di emergere dalla massa.
Al lettore non dispiacerà sapere qualcosa di più su quel "Frutteto Friuli" di cui vede, di tanto in tanto, solo qualche isolotto emergere nel mare del mais.

Soprattutto melo

Nella frutticoltura del Friuli è il melo che prevale su tutti con oltre 1400 ettari coltivati, segue l'actinidia (570 ettari), indi il pero (300 ettari) e il pesco (276 ettari). Quest'ultimo è tradizionalmente coltivato a Fiumicello, comune che, non a torto, qualcuno ha definito "la California del Friuli". Il pero sta perdendo terreno mentre actinidia e melo sono in leggero rialzo.
Il melo, il cui *boom* si è avuto negli anni Settanta, è coltivato quasi esclusivamente in pianura, e prevale nella parte alta della stessa dove, grazie soprattutto all'escursione termica, raggiunge traguardi qualitativi di tutto rispetto.
Le varietà di melo più diffuse sono la solita Golden Delicious, la Gala, che mantiene le sue posizioni grazie alla precocità di maturazione, e la Fuji che, pur con qualche problemino, tende a sostituire la altre "rosse" in quanto dotata di indiscutibli pregi organolettici.
Vi è anche una discreta produzione di Granny Smith (quella tutta verde) destinata ai mercati del Nord Europa. C'è, quindi, anche dell'export, e ciò non guasta, ma ci sarebbero ancora spazi per il mercato sulla porta di casa.
Non è trascurabile l'incidenza delle mele ottenute col metodo di coltivazione detto "biologico"; si tratta pur sempre di un centinaio di ettari. Tra le varietà coltivate con questo metodo prevale ancora la Florina che è in via di sostituzione con Gold Rush (gialla, ma con faccetta rossa più accentuata che in Golden), Brina, Summerfree a e altre.
E le varietà "autoctone" di cui tanto si parla? Erano state selezionate in altri tempi e per altre esigenze, tra l'altro soprattutto in montagna, quindi non aspettiamoci una resurrezione su ampia scala. Qualcosa nondimeno si muove e vi sono delle piccole superfici coltivate in zona montana. D'altro canto, e come ci si poteva aspettare, se portate in pianura queste varietà assumono altre caratteristiche organolettiche. Fra le decine di "autoctone" (si noterà l'uso delle virgolette) le più interessanti si sono dimostrate la *Di Corone* (precoce), lo Striato Dolce (per frutteti amatoriali o per trasformati), la Ruggine di Enemonzo, il *Rûsin d'Unvier*, la Zeuka e poche altre. Hanno tutte una certa tolleranza alla ticchiolatura e la Zeuka, come è noto, ha un'ottima conservabilità anche se non posta in atmosfera controllata.

Commercializzazione

La commercializzazione viene attuata da una cooperativa (Friulfruct con sede a Spilimbergo, e ci piace quel *Friul-*) e due associazioni di produttori che rispondono agli accattivanti nomi di Mela Mandi e Mela Julia, denominazioni connaturate alla lingua friulana (*Mandi* è un saluto che si sente anche sui me-

dia nazionali) e alla storia della Regione, tanto quella antica (la *Gens Iulia*, *Forum Iulii*) che quella più recente (gli Alpini). Soprattutto alla produzione col metodo biologico afferiscono dei "gruppi di acquisto" che, malgrado si denominino talora con l'infelice acronimo GAS, creano quella "filiera corta" che, al momento, è quanto di meglio ci possa essere per il consumatore, per il produttore e per l'ambiente.

Trasformazione

In Friuli vi è una buona tradizione di trasformazione delle pomacee in sidro e su questa si sono innestate realtà moderne (si veda *Tiere furlane* n. 6, 2010). Al momento è il succo di mela che prevale tra i trasformati, con una qualità che è decisamente buona mentre una funzione ancillare è svolta da sidro, aceto di mele e mele disidratate. Circa la cosiddetta "Mela quick", venduta già sbuccciata in distributori automatici, si stanno ancora attendendo i riscontri di mercato. Da preferirsi, comunque, a qualsivoglia "merendina" le cui componenti arrivano da chissà quali oscuri lidi.

Valorizzazione

La DOP (Denominazione di Origine Protetta) è in dirittura d'arrivo per la mela friulana. Il consumatore che ci legge sicuramente conoscerà *Melinda*, ebbene avremo una *Melinda* friulana, ovviamente con altro nome, ma non inferiore per caratteristiche qualitative e per aderenza ad uno specifico territorio.

Noi siamo convinti che la mela friulana vada premiata perchè rappresenta un'economia "controcorrente" rispetto alla monocoltura maidicola. I frutteti friulani sono sempre un piacere per la vista (bè, soprattutto quando la frutta è matura) perchè interrompono la monotonia del verde maidico. Inoltre i frutteti del Friuli sono tenuti piuttosto bene, forse anche per merito di una certa "scuola" tirolese.

Conclusione

Trent'anni fa ci chiedevamo perchè i friulani non piantassero un ettaro di frutteto ogni venti ettari di mais. E continuavamo a chiedercelo man mano che vedevamo le stalle chiudersi. Ci sentivamo dire che la frutticoltura è in crisi, che in Trentino hanno le mele ferme, che dappertutto hanno le celle piene, ecc. ecc. Da che mondo è mondo l'agricoltura è sempre in crisi, ma l'agricoltura più in crisi è quella che si basa sulla monocoltura del mais: niente posti di lavoro, niente valore aggiunto, grande consumo di acqua, inquinamento assicurato. Sta di fatto che per i Trentini sono stati trent'anni di ricchezza e crediamo che i Friulani che si sono "buttati" su melo e kiwi con ogni probabilità lo rifarebbero. La vocazionalità territoriale del Friuli, pianura e montagna, è ottima per la frutticoltura; è mancata la vocazionalità imprenditoriale. Ora, trent'anni dopo, è tutto più difficile. Ma non impossibile.

Tf

Dallo *Strolic furlan* del 1936: prodotto triestino, pubblicità in friulano.

San Leonardo in Bellazoia, Magredis di Povoletto.